Built-in cooker
Installation and use

Cuisinière à encastrer
Installation et emploi

Elektrische inbouw-oven
Installatie en gebruik

Elektro Einbauherde
Installation und Gebrauch

Εντοιχιζòμενη κουζìνα
Εγκατάσταση και χρὴσης

HGM 20.B
HGM 20.B IX

INDESIT

(GB) **Multifunction built-in cooker**
Instructions for installation and use **3**

(FR) **Cuisinière de encastrer multifonction**
Instruction pour l'installation et l'emploi **13**

(NL) **Multifunktionele Inbouwfornuis**
Gebruiksaanwijzingen voor de plaatsing en gebruik **23**

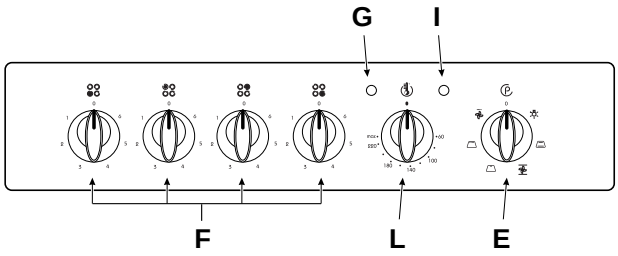
(DE) **Multifunktions-Einbauherde**
Informationen für installation un gebrauch **33**

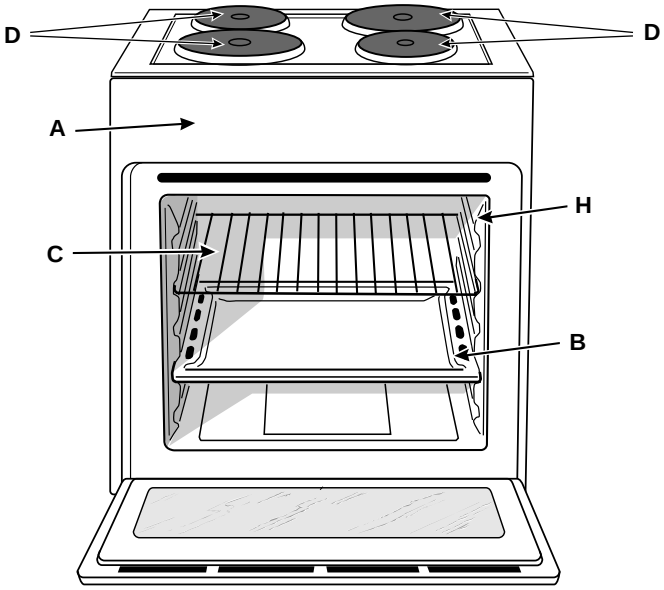
(GR) Εντοιχιζὸμενη κουζὶνα
Εγκατάσταση και χρὴσης **43**

Congratulations on choosing an Indesit appliance, which you will find is dependable and easy to use. We recommend that you read the instructions in this owner's manual carefully before use for the best performance and to extend the life of your appliance, as it will provide you with all the instructions you require to ensure its safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future. Thank you.

Close-up view

A. **Control Panel**
B. **Dripping Pan or Baking Sheet**
C. **Oven Rack**
D. **Electric hotplate**
E. **Cooking mode selection knob**
F. **Electric hotplate knobs**
G. **Electric hotplate indicator light**
H. **Guides for sliding the racks or dripping pan in and out**
I. **Oven indicator light (only on certain models)** - When lit, it indicates the oven is heating up to the temperature set.
L. **Cooking temperature selection knob**





How to use your oven

This multi-function oven combines the advantages of traditional convection ovens with those of the more modern fan assisted models in a single appliance.
It is an extremely versatile appliance that allows you to choose easily and safely between 5 different cooking modes. The various features offered by the oven are selected by means of selector knob "**E**" and thermostat "**L**" situated on the control panel.

Notice: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Notice: Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grid provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

Convection Mode
Position of thermostat knob "**L**": between **60**°C and **Max**. On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

Fan Assisted Mode
Position of thermostat knob "**L**": Between **60**°C and **Max**. The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout

the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: “Cooking On More Than One Rack”.
This fan assisted mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc…
Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The fan assisted mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance.
Desserts: the fan assisted mode is also perfect for baking leavened cakes.
Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

“Top” oven
Position of thermostat knob “**L**”: Between **60**°C and **Max**.
The top heating element comes on.
This mode can be used to brown food at the end of cooking.

Grill
Position of thermostat knob “**L**”: **Max**
The top central heating element comes on.
The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...
Some grilling examples are included in the “Practical Cooking Advice” paragraph.

Fan Assisted Grill
Position of thermostat knob “**L**”: between **60**°C and **200**°C.
The top central heating element and the fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.
This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, tuna, grouper, stuffed cuttlefish etc.

The oven light
Set knob “**E**” to the symbol to turn it on. It lights the oven and stays on when any of the electrical heating elements in the oven come on.

The control knobs for the hob electric hotplates (F)
The cookers can be equipped with standard, rapid and automatic electric hotplates in a variety of combinations (the rapid hotplates can be distinguished from the rest by the red boss in the centre of the same, and the automatic hotplates by the smaller circular aluminium plate in their centre).
To avoid any heat loss and damage to the hotplates, we advise you to use pans with a flat bottom, whose diameter is no less than that of the hotplate itself.
The table contains the different settings indicated on the knobs and the use for which the hotplates are recommended.

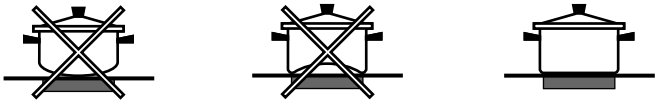
Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

Before using the hotplates for the first time, you should heat them at maximum temperature for approximately 4 minutes, without any pans. During this initial stage, their protective coating hardens and reaches its maximum resistance.

Electric hotplate indicator light (G)
This light comes on when any of the electrical hotplates on the hob have been turned on.

Using the hob
To get the best from your hob, here are a few helpful tips to keep in mind during cooking or when preparing food.

· Use flat-bottomed pans to ensure the same adheres fully to the cooking zone.



· Use pans whose diameter is sufficient to cover the hotplate fully, so as to guarantee the use of all the available heat.

· Make sure the bottom of the pan is always clean and dry, to ensure correct contact and a long life for your hotplates and pans.

How to Keep Your Oven in Shape

Before cleaning your oven, or performing maintenance, disconnect it from the power supply.

To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently, keeping in mind that:

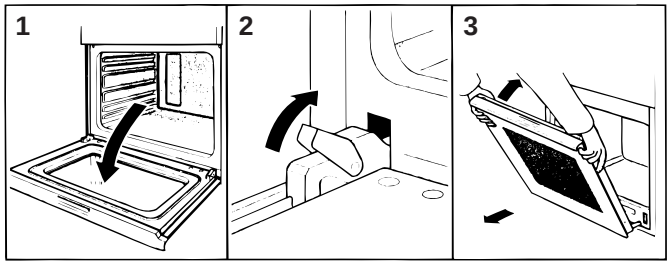
- **Do not use steam equipment to clean the appliance.**
- the enamelled or stainless steel parts should be washed with lukewarm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them; Stainless steel could get stained. If these stains are difficult to remove, use special products available on the market. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry.
- the inside of the oven should preferably be cleaned immediately after use, when it is still warm, with hot water and soap; the soap should be rinsed away and the interior dried thoroughly. Avoid using abrasive detergents (for example cleaning powders, etc…) and abrasive sponges for dishes or acids (such as limescale-remover, etc…) as these could damage the enamel. If the grease spots and dirt are particularly tough to remove, use a special product for oven cleaning, following the instructions provided on the packet.
- if you use your oven for an extended period of time, condensation may form. Dry it using a soft cloth.
- there is a rubber seal surrounding the oven opening which guarantees its perfect functioning. Check the condition of this seal on a regular basis. If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. Should it become damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend you avoid using the oven until it has been repaired.
- never line the oven bottom with aluminium foil, as the consequent accumulation of heat could compromise the cooking and even damage the enamel.
- clean the glass door using non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.
- the electric hotplates should be cleaned with a damp cloth and lubricated with a little oil while still warm;

How to remove the oven door

For a more thorough clean, you can remove the oven door. Proceed as follows:

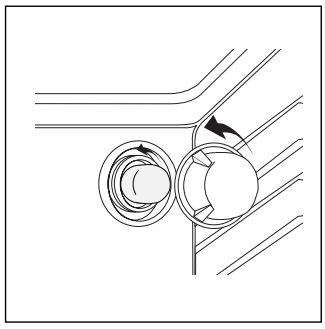
- open the door fully;
- lift up and turn the small levers situated on the two hinges;
- grip the door on the two external sides, shut it slowly but not completely;
- pull the door towards you, pulling it out of its seat;

Reassemble the door by following the above procedures backwards.



Replacing the Oven Lamp

- Disconnect the oven from the power supply by means of the omnipolar switch used to connect the appliance to the electrical mains; or unplug the appliance if the plug is accessible;
- Remove the glass cover of the lamp-holder;
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following characteristics:
  - Voltage: 230/240 V
  - Wattage 25W
  - Type E14
- Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains power supply.



Practical Cooking Advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Preheating
If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), the "**fan assisted**" mode / can be used to reach the desired temperature as quickly as possible in order to save on energy.
Once the food has been placed in the oven, the most appropriate cooking mode can then be selected.

Cooking on More Than One Rack
If you have to cook on more than one rack at the same time, use only the "**fan assisted mode**" / which is the only one that is appropriate for this type of cooking.

- The oven is fitted with 5 racks. During fan assisted cooking, use two of the three central racks; the lowest and highest racks receive the hot air directly and therefore delicate foodstuffs could be burnt on these racks.
- As a general rule, use the 2nd and 4th rack from the bottom, placing the foodstuffs that require greater heat on the 2nd rack from the bottom. For example, when cooking meat roasts together with other food, place the roast on the 2nd rack from the bottom and the more delicate food on the 4th rack from the bottom.
- When cooking foodstuffs that require differing times and temperatures, set a temperature that is somewhere between the two temperatures required, place the more delicate food on the 4th rack from the bottom and take the food requiring less time out of the oven first.
- Use the dripping pan on the lower rack and the grid on the upper;

Using the Grill
This multi-function oven offers you **2 different grilling modes only and exclusively with the oven door shut.**
Use the "**grill**" mode / , placing the food under the centre of the grill (situated on the 3rd or 4th rack form the bottom) because only the central part of the top heating element is turned on.
Use the bottom rack (1st from the bottom), placing the dripping pan provided to collect any sauce and/or grease and prevent the same from dripping onto the oven bottom.
When using this mode, we recommend you set the thermostat to the highest setting. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.
Setting / , "**fan assisted grill**", is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part.
Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process, such as adding that gratin finish to pasta bakes, for example.
When using this mode, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st rack from the bottom.
Important: always use the grill with the oven door shut.
This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approximately 10%).
When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200°C, as it is the most efficient way to use the grill, which is based on the use of infrared rays. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.
Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Baking Cakes
When baking cakes, always place them in a preheated oven. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly (the red light "**I**" will turn off). Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping. In general:

Pastry is too dry
Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

Pastry dropped
Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top
Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside
Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The pastry sticks to the pan
Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

I used more than one level (in the function "ventilated oven") and they are not all at the same cooking point
Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Cooking Pizza

For best results when cooking pizza, use the "**fan assisted** " / mode:

- Preheat the oven for at least 10 minutes;
- Use a light aluminium pizza pan, placing it on the grid supplied with the oven. If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;
- If the pizza has a lot of toppings (three of four), we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process.
- When cooking pizza on two racks, use the 2nd and 4th with a temperature of 220°C and place the pizzas in the oven after having preheated it for at least 10 minutes.

Cooking Fish and Meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 180 °C to 200 °C.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savoury roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
1 Convection	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
2 Fan assisted	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken + potatoes	1	2-4	10	180	60-75
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
3 Top Oven	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
4 Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	Max	2-3
5 Fan assisted grill	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Safety Is A Good Habit To Get Into

To maintain the efficiency and safety of this appliance, we recommend that you do the following:
- **only call the Service Centres authorised by the manufacturer**
- **always use original spare parts**

- **When handling the appliance, we recommend you always use the purpose provided handles recessed into the sides of the oven to prevent harming people or damaging the appliance itself.**
- This appliance is designed for non-professional, household use and its functions must not be changed.
- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear on the manual and the serial number plate.
- The electrical system of this appliance can only be used safely when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with current safety standards.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**

The following items are potentially dangerous, and therefore appropriate measures must be taken to prevent children and the disabled from coming into contact with them:
- Controls and the appliance in general;
- Packaging (bags, polystyrene, nails, etc.);
- The appliance itself, immediately after use of the oven or grill due to the heat generated;
- The appliance itself, when no longer in use (potentially dangerous parts must be made safe).

Avoid the following:
- Touching the appliance with wet parts of the body;
- Using the appliance when barefoot;
- Pulling on the appliance or the supply cable to unplug it from the electrical outlet;
- Improper or dangerous operations;
- Obstructing the ventilation or heat dissipation slots;
- Allowing power supply cables of small appliances to come into contact with the hot parts of the appliance;
- Exposing the appliance to atmospheric agents such as rain, or sunlight;
- Using the oven for storage purposes;
- Using flammable liquids near the appliance;
- Using adapters, multiple sockets and/or extension leads;
- Attempting to install or repair the appliance without the assistance of qualified personnel.

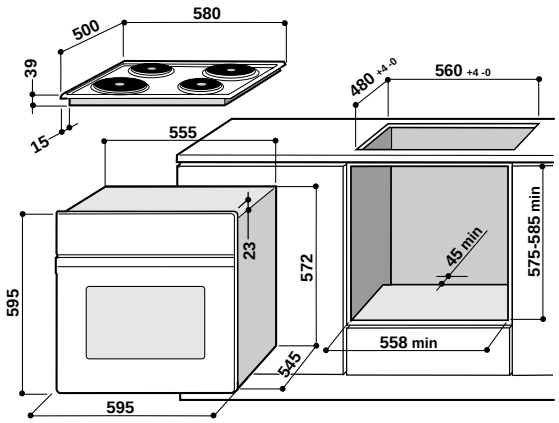
Qualified personnel must be contacted in the following cases:
- Installation (following the manufacturer's instructions);
- When in doubt about operating the appliance;
- Replacing the electrical socket when it is not compatible with the appliance plug.

Service Centres authorised by the manufacturer must be contacted in the following cases:
- If in doubt about the soundness of the appliance after removing it from its packaging;
- If the power supply cable has been damaged or needs to be replaced;
- If the appliance breaks down or functions poorly; ask for original spare parts.

It is a good idea to do the following:
- Only use the appliance to cook food and nothing else;
- Check the soundness of the appliance after it has been unpacked;
- Disconnect the appliance from the electrical mains if it is not functioning properly and before cleaning or performing maintenance;
- When left unused, unplug the appliance form the electricity mains and turn off the gas tap (if foreseen);
- Use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it;
- Always grip the oven door handle in the centre as the extremities of the same may be hot due to any hot air leaks;
- Make sure the knobs are in the "•"/"o" position when the appliance is not in use.
- Cut the power supply cable after disconnecting it from the mains when you decide not to use the appliance any longer.
- The manufacturer may not be held responsible for any damage due to: incorrect installation, improper, incorrect and irrational use.

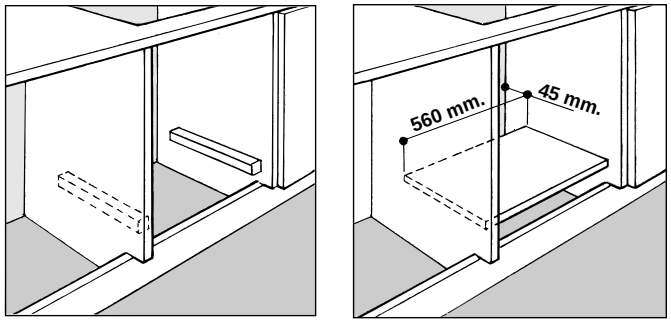
The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided.
The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.
Important: The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

Installation of Built-in Ovens
In order to ensure that the built-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate. The figure below gives the dimensions of the cut-out for installation under the counter or in a wall cabinet unit.

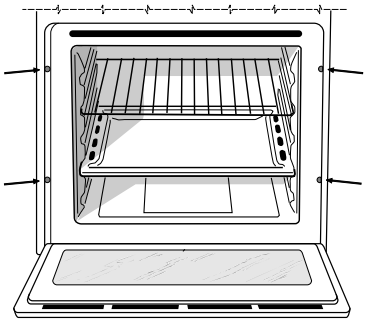


N.B.: Installation in compliance with the consumption declaration

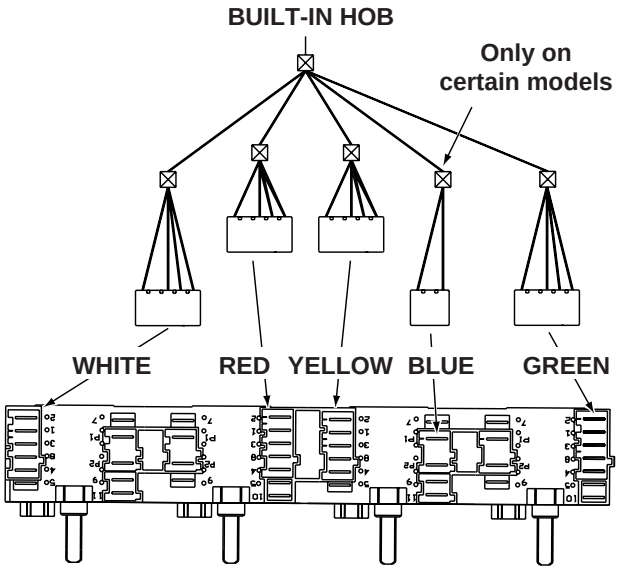
In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable. If the oven rests on a continuous, flat surface, there must be an aperture of at least 45 x 560 mm.



The panels of the adjacent cabinets must be made of heat-resistant material. In particular, cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100 °C.
In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the oven must not be possible once it has been installed.
All parts which ensure the safe operation of the appliance must be removable only with the aid of a tool.
To fasten the oven to the cabinet, open the door of the oven and attach it by inserting the 4 wooden screws into the 4 holes located on the perimeter of the frame.

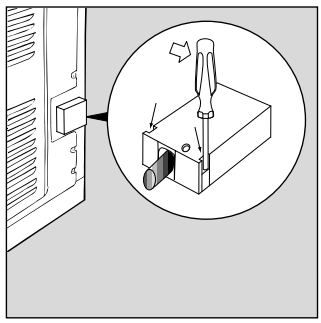


Electrical Connection
The cooker must be connected to the mains electricity supply. The hob is connected to the cooker using a special connector. The cookers are designed to operate on alternating current featuring the supply voltage and frequency indicated on the appliance data plate.



BUILT-IN COOKER

Fitting on a Power Supply Cable
Opening the terminal board:
- Using a screwdriver, prise on the side tabs of the terminal board cover;
- Pull open the cover of the terminal board.



To install the cable, proceed as follows:
- unscrew the wire clamp screw and the contact screws **Note:** the jumpers are factory-set for a three-phase 400V connection (fig. D).
- to make the electrical connections illustrated in fig. F and fig. G, use the two jumpers housed in the box (fig. E - reference "**P**")
- fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.

400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

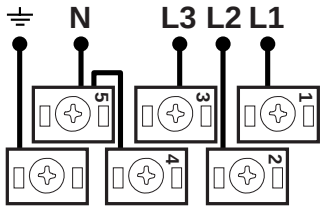


Fig. D

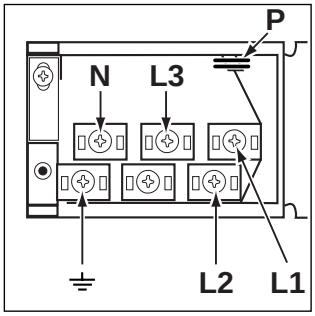


Fig. E

230V 1N~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

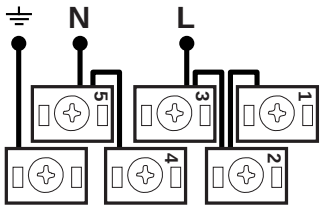


Fig. F

400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

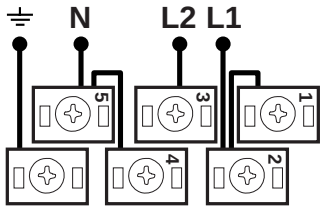


Fig. G

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, anywhere along its length.

Before making the connection, check that:

- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond to those of the electrical mains system of your home.
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, call in a qualified technician.
- If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter. **The plug and socket must be easily accessible.**

Technical Specifications

Inner dimensions of the oven:

Width 43.5 cm
Depth 40 cm
Height 32 cm

Inner Volume of the Oven:

56 litres

ENERGY LABEL
Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens
Norm EN 50304
Energy consumption for Natural convection
heating mode: Convection
Declared energy consumption for Forced convection Class
heating mode: Fan assisted

Voltage and Frequency of Power Supply:

230V/400V ~ 3N 50/60Hz 8250W

CE

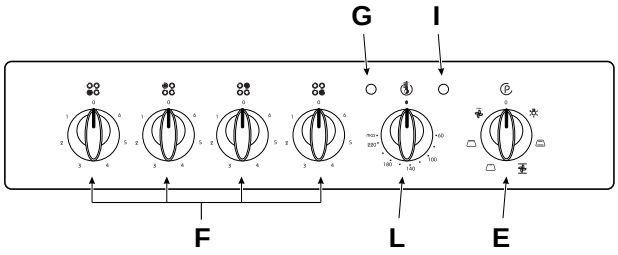
This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

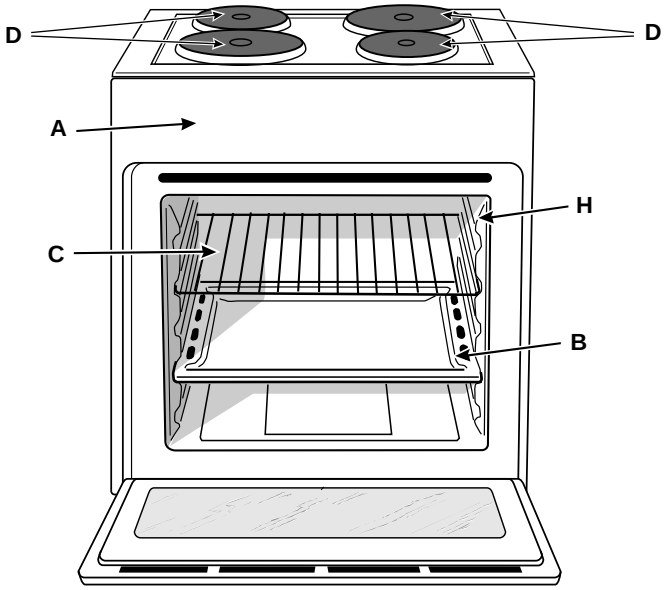
- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

Merci d'avoir choisi un produit Indesit, fiable et facile à utiliser. Pour apprendre à bien connaître votre appareil, à l'utiliser et à le conserver longtemps, lisez attentivement cette notice avant toute utilisation car elle contient des instructions très importantes concernant sa sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure. Merci.

Vu de près

A. **Tableau de bord**
B. **Lèchefrite ou plateau de cuisson**
C. **Grille du four**
D. **Plaque électrique**
E. **Sélecteur de fonctions**
F. **Manettes plaques électriques**
G. **Voyant fonctionnement plaques électriques**
H. **Crémaillères pour lèchefrites et grilles**
I. **Voyant de fonctionnement du four** (n'existe que sur certains modèles) - Quand il est allumé il indique la montée en température jusqu'à la température sélectionnée.
L. **Sélecteur de températures**





Mode d'emploi

Le four multifonction réunit en un seul appareil les qualités des fours traditionnels à convection naturelle : "statiques" à celles des fours modernes à convection forcée : "ventilés". Il s'agit d'un appareil extrêmement performant qui vous permet de choisir facilement et sans vous tromper parmi 5 modes de cuisson. Pour sélectionner les fonctions disponibles, utilisez le sélecteur «**E**» et le sélecteur de températures «**L**» du tableau de bord.

Attention : Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une demi-heure en réglant la température à son maximum. Ouvrez ensuite la porte et ventilez la pièce. L'odeur qui se dégage parfois pendant cette opération est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four pendant le laps de temps qui s'écoule entre la fabrication et l'installation du produit.

Attention : Installez la lèchefrite sur le premier gradin du bas pour recueillir les graisses et les jus uniquement en cas de cuissons au gril ou au tournebroche (ce dernier n'est présent que sur certains modèles). Pour les autres modes de cuisson n'utilisez jamais le gradin du bas et ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous risqueriez d'abîmer l'émail. Enfournez toujours vos plats de cuisson (plats pyrex, papier alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l'appareil et montée dans les gradins de la crémaillère à l'intérieur de l'enceinte du four.

Four Statique
Position sélecteur des températures «**L**» : entre **60**°C et **Max**. En effectuant ce choix, vous obtiendrez le branchement des deux résistances (sole et voûte) C'est le four traditionnel de grand-mère revu pour atteindre un niveau exceptionnel de diffusion de la chaleur et d'économie d'électricité. Rien n'égale le four statique quand il s'agit de cuisiner des plats garnis traditionnels tels que : côtes de porc au chou, morue à l'espagnole, stockfisch à la mode d'Ancône, veau au riz etc... Vous obtiendrez des résultats tout aussi excellents pour vos plats de viande de bœuf ou de veau tels que : bœuf braisé, ragoût, goulasch, gibier, jambon et longe de porc etc... qui exigent une cuisson lente et de fréquents ajouts de liquides. C'est aussi le mode de cuisson recommandé pour les gâteaux, les fruits et les plats mijotés dans des cocottes avec couvercle. Lorsque vous utilisez le four statique, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. Choisissez le niveau qui vous permettra de mieux équilibrer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. Enfournez, au choix, sur les gradins du haut ou du bas selon que vous désirez plus de chaleur provenant de la voûte ou de la sole.

Four Ventilé
Position sélecteur de températures «**L**» : entre **60**°C et **Max**. Mise en marche des éléments chauffants ainsi que de la

turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme et en tous points. Vous pouvez ainsi procéder à une cuisson groupée en enfournant plusieurs plats ensemble à condition qu'ils cuisent à la même température. Pour cuire simultanément sur 2 niveaux, suivez les conseils fournis dans le paragraphe «Cuisson groupée sur plusieurs niveaux».
C'est la fonction qui convient le mieux à des plats gratinés ou à la cuisson prolongée tels que : lasagnes, gratins de pâtes, poulet rôti et pommes de terre au four etc...
Le choix de températures plus basses, possible grâce à une meilleure répartition de la chaleur, vous permettra d'obtenir des rôtis de viande plus juteux et tendres à souhait avec une moindre perte de poids. Cette fonction convient aussi à merveille à la cuisson du poisson qui ne subit aucune altération de son aspect et de son goût car il exige un moindre apport de condiment.
Desserts: vous réussirez à coup sûr vos gâteaux levés.
La fonction «ventilé», réglée à une température de 80 °C sert aussi à décongeler rapidement la viande, rouge ou blanche, le pain. Pour décongeler des mets plus délicats, sélectionnez une température de 60°C ou n'utilisez que la circulation d'air froid en amenant le sélecteur de températures sur 0°C.

Résistance de voûte
Position sélecteur de températures «**L**» : entre 60°C et Max.
L'élément chauffant supérieur est branché.
Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments.

Grill
Position sélecteur de températures «**L**»: **Max**.
L'élément chauffant supérieur central est branché.
La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de boeuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc....
Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe «Conseils utiles pour la cuisson».

Gril Ventilé
Position sélecteur de températures «**L**» : entre **60**°C et **200**°C.
Mise en marche de l'élément chauffant supérieur central ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. C'est l'idéal pour cuire: brochettes de viande et de légumes, saucisses, côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, poulet à la crapaudine, cailles à la sauge, filet de porc etc...
Quant aux poissons, le gril ventilé n'a pas son pareil pour la cuisson de tranches de mérou, de thon, d'espadon, de sépioles farcies etc...

Eclairage du four
Pour l'allumer, amenez le bouton «**E**» en face du symbole . La lampe s'allume et reste allumée chaque fois qu'une résistance électrique du four se met en marche.

Manettes de commande des plaques électriques du plan de cuisson (F)
Les cuisinières peuvent monter des plaques électriques normales, rapides et automatiques combinées entre elles (les plaques rapides se distinguent des autres à leur pastille rouge, les plaques automatiques à la présence d'un plateau aluminium circulaire).
Pour éviter toute déperdition de chaleur et ne pas endommager les plaques, il est conseillé d'utiliser des casseroles à fond plat dont le diamètre n'est pas plus petit que celui de la plaque.
Dans le tableau suivant, vous trouverez les correspondances entre les positions indiquées sur les manettes et l'utilisation pour laquelle les plaques sont conseillées.

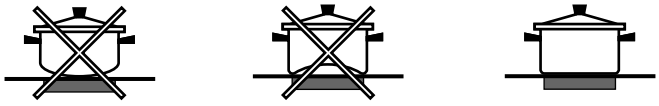
Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

Avant d'utiliser vos plaques de cuisson pour la première fois, faites-les chauffer pendant 4 minutes à leur température maximum sans casserole. Au cours de cette phase initiale, le revêtement protecteur durcit et atteint sa résistance maximum.

Voyant fonctionnement plaques électriques (G)
Il s'allume chaque fois qu'une résistance électrique du plan de cuisson se met en marche.

Utilisation du plan de cuisson
Pour obtenir des résultats optimums de votre plan de cuisson, suivez certaines règles fondamentales au moment de préparer ou de cuire les aliments.

- N'utilisez que des casseroles à fond plat pour qu'elles adhèrent bien à la zone de cuisson.



Utilisez des casseroles dont le diamètre couvre entièrement la plaque de cuisson pour utiliser à plein toute la chaleur disponible.

- Veillez à ce que le dessous des casseroles soit bien sec et propre pour garantir un bon contact avec les plaques et la longévité de ces dernières et de vos casseroles.

Comment le garder en forme

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, nettoyez-le fréquemment, en n'oubliant pas que:

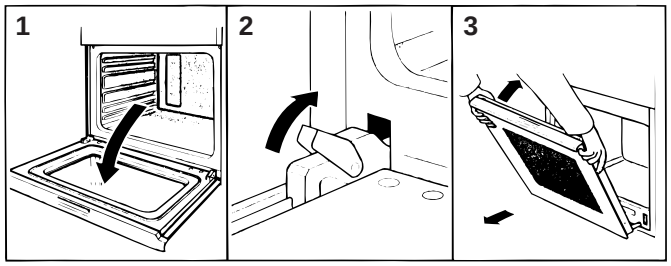
- **pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur**
- les parties extérieures émaillées ou inox doivent être lavées à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives ou de produits corrosifs qui pourraient les abîmer. L'acier inox peut se tacher. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux que vous trouverez dans le commerce. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage.
- l'intérieur du four doit être nettoyé, de préférence après chaque usage, quand il est encore tiède avec de l'eau chaude et du détergent, en rinçant et en essuyant ensuite soigneusement avec un chiffon doux. Evitez d'utiliser des produits abrasifs (des poudres par exemple), des éponges récurantes ou des acides (détartrants par ex.) qui pourraient abîmer l'émail. En cas d'incrustations particulièrement difficiles à enlever, utilisez un nettoyant spécial four en suivant à la lettre les instructions indiquées sur l'emballage.
- si la durée d'utilisation du four se prolonge, de la buée peut se former. Essuyez-la avec un chiffon doux.
- un joint en caoutchouc placé sur l'ouverture du four assure son bon fonctionnement. Contrôlez par conséquent périodiquement l'état de ce joint. Au besoin, nettoyez-le en évitant d'utiliser des produits ou des objets abrasifs. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.
- ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium car l'accumulation de chaleur qui s'en suivrait pourrait compromettre la cuisson et détériorer l'émail.
- nettoyez la vitre de la porte du four à l'aide de produits et d'éponges non abrasifs et séchez avec un chiffon doux.
- nettoyez les plaques électriques à l'aide d'un chiffon humide et graissez-les avec un peu d'huile quand elles sont encore tièdes;

Dépose de la porte du four

Pour nettoyer plus à fond, vous pouvez déposer la porte du four. Procédez comme suit :

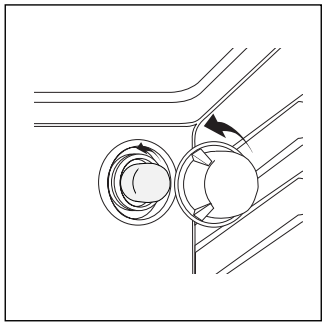
- ouvrez la porte complètement ;
- soulevez et faites pivoter les leviers situés sur les deux charnières ;
- saisissez la porte par les côtés extérieurs, refermez-la lentement mais pas complètement ;
- tirez-la vers vous en la sortant de son logement;

Remontez la porte en refaisant en sens inverse les opérations indiquées ci-dessus.



Remplacement de la lampe à l'intérieur de l'enceinte du four

- Déconnectez l'appareil à l'aide de l'interrupteur omnipolaire reliant le four à l'installation électrique ou bien débranchez la fiche, si elle est accessible;
- Dévissez le couvercle en verre de la douille;
- Dévissez l'ampoule, remplacez-la par une ampoule résistant à des températures élevées (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes:
  - Tension 230/240 V
  - Puissance 25W
  - Culot E14
- Remontez le couvercle en verre et connectez l'appareil.



Conseils utiles pour la cuisson

Le four vous offre de nombreuses possibilités de cuisson appropriées à chaque type d'aliment. Les notes qui suivent ne sont par conséquent qu'indicatives, vous pourrez les enrichir au gré de votre expérience personnelle.

Préchauffage
Quand un préchauffage est nécessaire, en gros chaque fois que vous devez enfourner des pâtes levées, vous pouvez utiliser la fonction / "**ventilé**" qui permet d'obtenir une montée en température rapide tout en réduisant la consommation d'énergie.
Une fois que vous avez enfourné, vous pouvez passer à la fonction de cuisson la plus indiquée.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux
La fonction / "**ventilé"** est la seule qui vous permet de cuire sur deux niveaux.

- Le four dispose de 5 niveaux. Utilisez deux des trois niveaux du milieu, ce sont les plus indiqués pour la cuisson ventilée, le premier du bas et le dernier du haut sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler des mets délicats;
- Utilisez de préférence le 2ème et le 4ème niveau en partant du bas en enfournant sur le 2ème les plats qui exigent plus de chaleur. Si vous cuisinez par exemple un rôti de viande en même temps que d'autres plats, enfournez le rôti sur le 2ème niveau et vos plats plus délicats sur le 4ème;
- Lors de la cuisson simultanée de plats dont les temps et les températures de cuisson varient, choisissez une température intermédiaire, enfournez le plat le plus délicat sur le 4ème niveau et sortez du four, avant les autres, le plat dont la cuisson est plus rapide;
- Utilisez la lèchefrite sur le niveau du bas et la grille sur celui du haut;

Utilisation du gril
Le four multifonction vous offre **2 possibilité de griller avec porte de four obligatoirement fermée.**
Utilisez la fonction / "**grill**" en plaçant vos aliments au milieu de la grille (placée au 3ème ou au 4ème niveau en partant du bas) car seule la partie centrale de la résistance du haut est allumée.
Placez la lèchefrite fournie avec l'appareil sur le premier niveau en partant du bas pour recueillir les graisses et les jus.
Quand vous utilisez cette fonction, n'oubliez pas de régler votre thermostat sur le maximum. Ceci ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses que vous sélectionnerez à l'aide du bouton du thermostat.
La position / "**gril ventilé**"est extrêmement utile pour des grillades rapides, la chaleur produite par le gril bien distribuée permet de dorer en surface et de cuire le dessous aussi.
Vous pouvez vous en servir pour parfaire la cuisson d'aliments ayant besoin de dorer en surface, c'est l'idéal par exemple pour dorer vos gratins de pâtes en fin de cuisson.
Quand vous choisissez cette fonction, placez la grille sur le 2ème ou 3ème gradin en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez une lèchefrite sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.
Important : **pour la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée,** vous obtiendrez de meilleurs résultats et ferez des économies d'énergie (10% environ).
Quand vous utilisez cette fonction, nous vous conseillons de régler votre thermostat sur 200 °C, le gril dont le fonctionnement se base sur l'émission d'infrarouges en sera d'autant plus performant. Ceci ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses que vous sélectionnerez à l'aide du bouton du thermostat.
En cuisson barbecue, placez la grille sur les derniers gradins en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez la lèchefrite fournie sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.

Cuisson de la pâtisserie
Enfournez toujours vos gâteaux à four chaud, attendez que l'extinction du voyant rouge «**I**» vous signale que le préchauffage est terminé. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, votre gâteau risquerait de s'affaisser. En général :

Pâtisserie trop sèche
La prochaine fois programmez une température de 10°C supérieure et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau s'affaisse
Utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.

Gâteau foncé sur le dessus
Enfournez-le à un niveau plus bas, choisissez une température plus basse et prolongez la cuisson

Bonne cuisson extérieure, mais intérieur collant
Utilisez moins de liquide, abaissez la température, augmentez le temps de cuisson.

Le gâteau ne se démoule pas
Beurrez bien votre moule et farinez-le un peu ou bien utilisez du papier sulfurisé.

"J'ai enfourné sur plusieurs niveaux (en fonction "ventilé") mais je n'ai pas obtenu sur tous les mêmes résultats de cuisson".
Sélectionnez une température inférieure. Il n'est pas dit que des plats enfournés en même temps doivent obligatoirement être sortis ensemble.

Cuisson de la pizza

Pour bien cuire vos pizzas, utilisez la fonction / "**ventilé**"**:**

- Préchauffez le four pendant au moins 10 minutes
- Utilisez un plat en aluminium léger, posez-le sur la grille du four. L'utilisation de la lèchefrite prolonge le temps de cuisson et vous obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- N'ouvrez pas souvent le four pendant la cuisson
- Si vos pizzas sont bien garnies («capricciosa», «quattro stagioni») n'ajoutez la mozzarelle qu'à mi-cuisson.
- Lors de la cuisson de pizzas sur deux niveaux, enfournez sur le 2ème et sur le 4ème niveau à 220°C après avoir préchauffé le four pendant au moins 10 minutes.

Cuisson du poisson et de la viande

Pour les viandes blanches, les volailles et le poisson utilisez des températures entre 180°C et 200 °C.

Pour rissoler les viandes rouges à l'extérieur et les garder juteuses à l'intérieur, sélectionnez au départ une température élevée (200°C-220°C) pendant un bref laps de temps puis diminuez-la par la suite.

En général, plus votre rôti est gros, plus vous devez choisir une température basse et prolonger la durée de cuisson. Placez la viande au milieu de la grille et placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les graisses.

Enfournez la grille de manière à ce que la viande se trouve au centre du four. Si vous voulez plus de chaleur en dessous, choisissez les gradins les plus bas. Pour obtenir des rôtis savoureux (canard et gibier notamment), bardez votre viande de lard ou de petit salé en faisant en sorte qu'ils se trouvent sur le dessus de la viande quand vous l'enfournez.

Position du sélecteur	Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position gradins en partant du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Position sélecteur de températur-es	Temps de cuisson (minutes)
1 Traditionnel	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
2 Ventilé	Pizza (su 2 niveaux)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagnes	1	3	10	200	30-35
	Agneau	1	2	10		
	Poulet rôti + pommes de terre	1	2-4	10	180 180	50-60 60-75
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Quiches	1.5	3	15	200	25-30
3 Résistance de voûte	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-
4 Grill	Soles et seiches	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calmars et crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Tranches de colin	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
	Côte de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n.° 4	4	5	Max	2-3
5 Gril ventilé	Poulet grillé	1.5	3	5	200	55-60
	Seiches	1.5	3	5	200	30-35

N.B. : les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au gril ou au gril ventilé, placez toujours la lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

La sécurité, une bonne habitude

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit
- **adressez-vous exclusivement à des Centres d'assistance technique agréés**
- **exigez toujours l'utilisation de pièces détachées originales.**

- **Pour déplacer l'appareil servez-vous toujours des poignées prévues sur les côtés du four, vous éviterez ainsi tout risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil.**
- Cet appareil a été conçu pour un usage non professionnel, à domicile, et ses caractéristiques ne peuvent être modifiées.
- Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation....
- La sécurité de cet appareil n'est garantie que si ce dernier a été correctement raccordé à une installation de mise à la terre efficace conforme aux normes de sécurité.
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**

Ce dernier pouvant représenter un danger, évitez que des enfants ou des incapables aient accès :
- aux commandes et à l'appareil en général ;
- aux emballages (sachets, polystyrène, clous etc.) ;
- à l'appareil, pendant et tout de suite après l'utilisation du four et du gril, à cause de la surchauffe;
- à l'appareil inutilisé (dans ce cas il faut rendre inoffensives les parties pouvant s'avérer dangereuses)...

Evitez :
- de toucher l'appareil avec des parties du corps humides ;
- de l'utiliser pieds nus ;
- de tirer sur l'appareil ou sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise de courant ;
- toute opération inappropriée et dangereuse ;
- de boucher les fentes d'aération ou de déperdition de la chaleur ;
- que le cordon d'alimentation de petits électroménagers touchent à des parties chaudes de l'appareil ;
- l'exposition aux agents atmosphériques (pluie, soleil) ;
- d'utiliser le four comme rangement ;
- d'utiliser des liquides inflammables à proximité ;
- d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges ;
- toute tentative d'installation ou de réparation sans l'intervention de personnel qualifié.

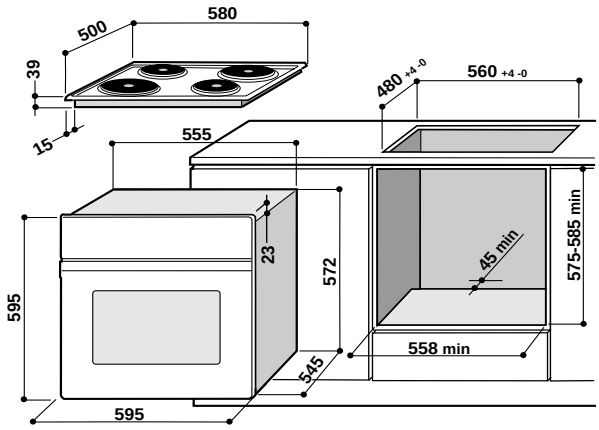
Faites toujours appel à des techniciens qualifiés dans les cas suivants :
- installation (conforme aux instructions du fabricant) ;
- quand vous avez des doutes sur son fonctionnement ;
- remplacement de la prise en cas d'incompatibilité avec la fiche de l'appareil.

Faites appel aux centres de service après-vente agréés par le fabricant dans les cas suivants :
- en cas de doute sur le bon état de l'appareil lors de son déballage ;
- endommagement ou remplacement du cordon d'alimentation ;
- en cas de panne ou de mauvais fonctionnement, exigez des pièces détachées d'origine.

Effectuez les opérations suivantes :
- évitez toute opération autre que la cuisson ;
- vérifiez le bon état de l'appareil lors de son déballage ;
- déconnectez l'appareil en cas de mauvais fonctionnement et avant toute opération de nettoyage ou d'entretien ;
- quand il est inutilisé, débranchez l'appareil de la prise de courant et fermez le robinet du gaz (s'il y en a un de prévu) ;
- utilisez des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four ;
- saisissez toujours la poignée de porte en son milieu car à ses extrémités les sorties d'air chaud pourraient la rendre plus chaude ;
- contrôlez toujours si les manettes sont bien sur "•"/"o" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- coupez le cordon d'alimentation après l'avoir débranché de la prise quand vous décidez de ne plus utiliser votre appareil.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par : une mauvaise installation, un usage impropre et erroné.

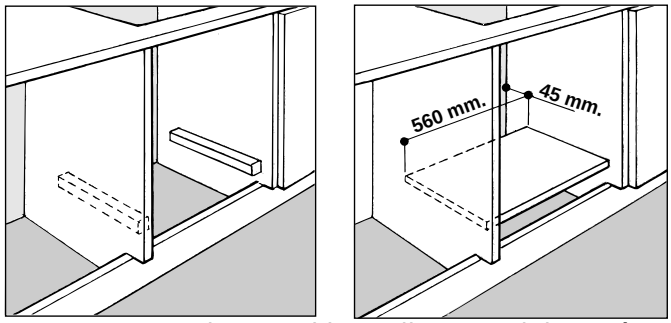
L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel du secteur. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des choses du fait d'une installation incorrecte de l'appareil.
Important : déconnectez le four avant de procéder à toute opération de réglage, d'entretien etc.

Installation des fours à encastrer
Pour garantir un bon fonctionnement d'un appareil à encastrer, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises. Les dimensions de la niche à l'intérieur du meuble en cas d'installation sous plan ou en colonne sont indiquées sur la figure qui suit.

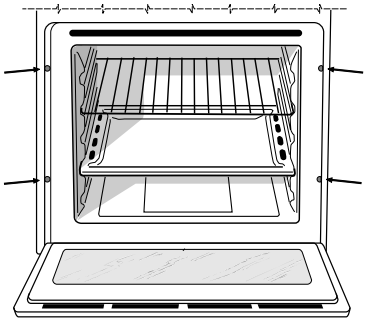


N.B.: Installation conforme à la déclaration consommation

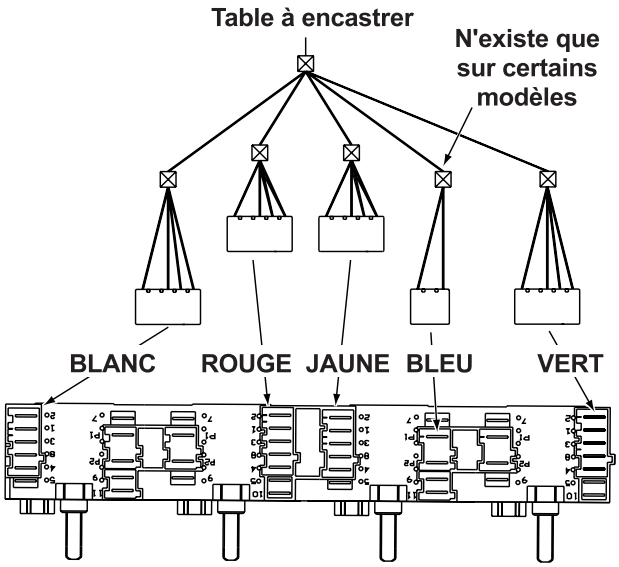
Pour garantir une bonne aération il faut éliminer la paroi arrière de la niche, il vaut mieux installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois; s'il y a par contre un plan d'appui continu, ce dernier doit avoir une ouverture d'au moins 45 x 560 mm.



Les panneaux des meubles adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur . Dans le cas notamment de meubles en bois plaqué, il faut que les colles résistent à une température de 100 °C.
Conformément aux normes de sécurité, après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.
Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.
Pour fixer le four au meuble, ouvrez la porte du four et fixez le four à l'aide des 4 vis à bois dans les 4 trous situés sur le pourtour.

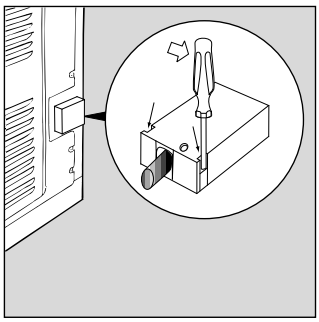


Raccordement électrique
Le raccordement électrique au réseau doit être effectué sur la cuisinière. Le plan de cuisson est raccordé à la cuisinière à l'aide d'un connecteur spécial. Les cuisinières sont prévues pour fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette signalétique.



CUISINIERE A ENCASTRER

Montage du cordon d'alimentation
Ouverture du bornier:
- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.



Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:
- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts
  Rappel : les pontets sont montés en usine pour raccordement à 400V triphasé (fig. D).
- pour effectuer les raccordements électriques illustrés fig. F et fig. G, utilisez les deux pontets placés dans le

boîtier (fig. E - référence "**P**")

- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

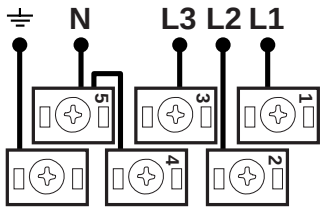


Fig. D

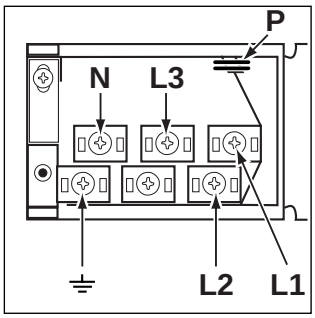


Fig. E

230V 1N~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

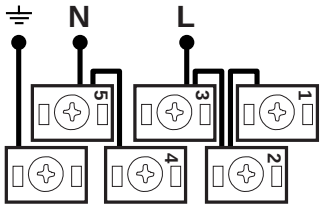


Fig. F

400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

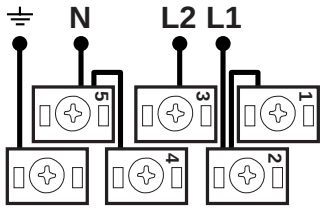


Fig. G

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercalez entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes applicables (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre).

Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, vérifiez que :

- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes applicables en matière de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes (apposées sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de votre installation électrique .
- Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximum de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faites remplacer cette prise par une autre appropriée par un professionnel du secteur. Ce dernier devra aussi vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple. **La fiche et la prise doivent être d'un accès facile.**

Caractéristiques Techniques

Dimensions utiles du four:

largeur : cm 43,5
profondeur : cm 40
hauteur : cm 32

Volume utile du four:

litres 56

ETIQUETTE ENERGIE
Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
Norme EN 50304
Consommation énergie convection naturelle

fonction four : Statique

Consommation énergie déclarée pour Classe convection forcée

fonction four : Ventilé

Tension et fréquence d'alimentation :

230V/400v ~ 3N 50/60Hz 8250W

CE

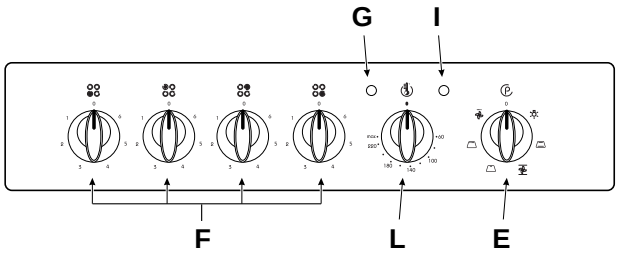
Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

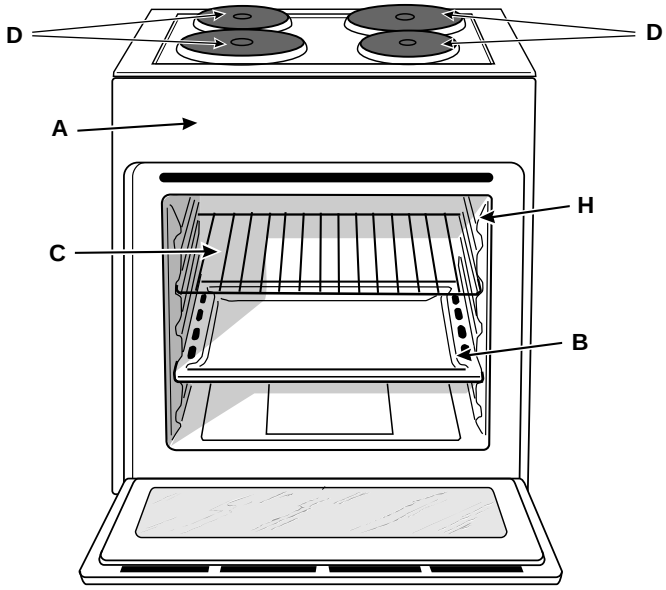
- 73/23/**CEE** du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives ;
- 89/336/**CEE** du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives ;
- 93/68/**CEE** du 22/07/93 et modifications successives.

Wij danken u dat u een Indesit product heeft gekozen, veilig en gemakkelijk in het gebruik. Teneinde de oven beter te leren kennen, beter te gebruiken en er langer plezier van te hebben raden wij u aan de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen voordat u hem voor de eerste keer gaat gebruiken, er staan belangerijke aanwijzingen in met betrekking op de veiligheid van installeren, het gebruik en onderhoud. Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Dank u.

Van dichtbij gezien

A. **Bedieningspaneel**
B. **Lekplaat of bakplaat**
C. **Ovenrek**
D. **Elektrische kookplaat**
E. **Keuzeknop kookfuncties**
F. **Knoppen elektrische kookplaten**
G. **Controlelampje elektrische kookplaten**
H. **Geleider lekplaat en ovenrek**
I. **Controlelampje oven** (slechts op enkele modellen aanwezig) - als dit aan is geeft het de verwarmingsfase aan tot aan de ingestelde temperatuur.
L. **Temperatuurknop**





Het Gebruik

De multifunctie oven verenigt in één apparaat de verdiensten van de traditionele oven met natuurlijke convectie (“statisch”) met de voordelen van de moderne oven met geforceerde convectie (“heteluchtoven”).
Dit is een veelzijdig apparaat waarmee u op eenvoudige en veilige wijze kunt kiezen tussen 5 verschillende manieren van koken. U kiest de verschillende functies door de keuzeknop “**E**” en de thermostaatknop “**L**” , die zich op het bedieningspaneel bevinden, te draaien.

Belangrijk: Wij raden aan bij het eerste gebruik de oven ongeveer een half uur leeg te laten functioneren op maximum temperatuur en met de deur dicht. Als deze tijd verlopen is opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De geur die men soms gedurende deze handeling waarneemt is te wijten aan het verdampen van de middelen die gebruikt worden om de oven te beschermen gedurende het tijdsverloop tussen de productie en het installeren van het product.

Belangrijk: Plaats de bijgeleverde lekplaat voor het opvangen van vet en vleessappen op de laagste stand in de oven, alleen als u onder de grill bakt of het braadspit (slechts op enkele modellen aanwezig) gebruikt. Bij alle andere soorten van koken nooit de laagste stand gebruiken of voorwerpen op de bodem van de oven plaatsen terwijl de oven aan is, aangezien dit het email kan beschadigen. Plaats altijd uw ovenschotels, aluminiumfolie en dergelijken op het bijgeleverde rek, dat u in de gleuven van de oven steekt.

Statische oven
Positie thermostaatknop “**L**”: tussen **60**°C en **Max**.
In deze positie gaan de twee verwarmingselementen onder en boven werken. Dit is de klassieke oven die echter is opgevoerd tot een optimale temperatuurverdeling met zuinig energieverbruik. De statische oven is altijd nog onovertroffen voor het koken van gerechten die uit twee of meer ingrediënten bestaan zoals b.v. kool met varkensvlees, stokvis, rijst met kalfsvlees enz… Uitstekende resultaten bij het prepareren van schotels op basis van rundvlees of kalfsvlees zoals: gestoofd vlees, goulash, wild, lamsbout, varkenshaas enz… die langzaam gekookt en bedropen moeten worden. Ook voor gebak is dit het beste systeem, zowel als voor stoofvruchten. Gebruik bij het koken in de statische versie altijd alleen één ovenrek, anders is het mogelijk dat de temperatuur niet goed verdeeld wordt. Gebruik de verschillende standen naar gelang de behoefte. Als meer boven- of onderwarmte vereist is zet u de schotel hoger of lager in de oven.

Heteluchtoven

Positie thermostaatknop "**L**": Tussen **60**°C en **Max**.
De verwarmingselementen treden in werking zowel als de ventilator. De warmte is constant en gelijkmatig in de hele oven, de lucht kookt en bruint de gerechten op gelijkmatige wijze op alle punten. U kunt ook verschillende gerechten tegelijkertijd koken, mits deze dezelfde temperatuur nodig hebben. U kunt maximum 2 standen tegelijk gebruiken, met in acht neming van de aanwijzingen in de paragraaf "Tegelijkertijd op meer ovenrekken koken".
Deze functie is vooral geschikt voor schotels die gegratineerd moeten worden of voor gerechten die nogal lang gekookt moeten worden, zoals b.v. lasagna, macaronischotel, gebraden kip met aardappelen enz… Bijzonder geschikt ook voor braadstukken aangezien de uitstekende verdeling van de temperatuur het mogelijk maakt de temperatuur lager te houden, hetgeen verlies van vleessappen tegengaat en het vlees dus mals houdt met weinig gewichtsverlies. De heteluchtoven is vooral bijzonder goed voor het stoven van vis, waarbij slechts weinig kruiden en andere toevoegingen nodig zijn zodat de vorm en smaak van de vis bewaard blijft. Desserts: Resultaat verzekerd als u cake wilt bakken.
De functie "hetelucht" kan ook worden gebruikt voor het snel ontdooien van vlees, brood, met een temperatuur van 80 °C. Voor het ontdooien van fijnere gerechten gebruikt u 60°C of koude lucht met de thermostaatknop op 0°C.

Oven "boven"

Positie thermostaatknop "**L**": Tussen **60**°C en **Max**.
Het bovenste verwarmingselement gaat aan.
Deze functie kunt u ook gebruiken voor het afmaken van een schotel.

Grill

Positie thermostaatknop "**L**": **Max**.
Het middelste bovenelement gaat aan.
De hoge en rechtstreekse hitte bruint de oppervlakten van het vlees onmiddelijk zodat er geen vocht verloren gaat en de binnenkant mals blijft. Het bakken onder de grill is vooral geschikt voor etenswaren die een hoge temperatuur aan de buitenkant vereisen: biefstuk, entrecôte, filet, hamburgers etc...
U vindt een paar voorbeelden in de paragraaf "Praktische kooktips".

Hetelucht grill

Zet de thermostaatknop op "**L**": tussen **60**°C en **200**°C.
Het middelste bovenelement gaat aan zowel als de ventilator. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden en de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Uitstekende resultaten worden bereikt voor vleespennen met stukken vlees en groenten, worstjes, varkenscoteletten, lamskarbonade, kip, gevogelte, varkensfilet enz…
Ook voor vis is de hetelucht grill onovertroffen:tandbaars, tonijn, zwaardvis, gevulde inktvis enz…

Het ovenlicht

Dit gaat aan met de knop "**E**" op symbool . De oven wordt verlicht en blijft verlicht zolang er een elektrisch element in de oven aan is.

Bedieningsknoppen van de elektrische kookplaten (F)
De fornuizen kunnen zijn voorzien van normale, snelle en automatische elektrische kookplaten in verschillende combinaties (de snelle platen onderscheiden zich van de anderen door de aanwezigheid van een rode stip in het midden, de automatische door de aanwezigheid van een rond aluminium plaatje in het midden).
Gebruik pannen met een platte bodem die niet kleiner is dan de diameter van de plaat, zo vermijdt u warmteverlies en eventuele schade aan de platen.
De verhoudingen tussen de positie aangegeven op de knoppen en het gebruik van de kookplaten dat wordt aangeraden, zijn aangegeven in de tabel.

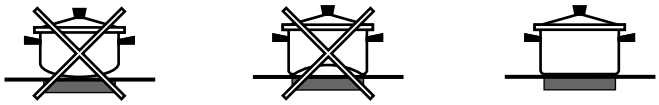
Positie	Normale of snelle plaat
0	Uit
1	Groenten en vis
2	Aardappelen (gestoomd), soep, capucijners, bonen
3	Doorkoken van grote hoevelheeden, minestroni enz.
4	Braden (medium)
5	Braden (hard)
6	Bruin bakken of snel aan de kook brengen

Vóór het eerste gebruik moeten de kookplaten voor ongeveer 4 minuten op maximum worden verwarmd, zonder pannen. Gedurende deze beginfase wordt de beschermlaag hard en maximaal resistent.

Controlelampje elektrische kookplaten (G)
Dit blijft aan zolang er een elektrisch verwarmingselement van de kookplaat aan is.

Gebruik kookplaat
Voor de beste resultaten van uw kookplaat volgen hier enkele fundamentale raadgevingen waaraan u zich moet houden bij het koken en voorbereiden van de gerechten.

- Gebruik pannen met een platte bodem zodat u zeker kunt zijn van het aansluiten van de pan aan de kookplaat.



- Gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken zodat alle beschikbare hitte wordt benut.

- Zorg ervoor dat de bodem van de pan altijd schoon en droog is voor een goede aansluiting aan de kookplaat en lange duurzaamheid van de kookplaten en van de pannen zelf.

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Het is belangrijk voor de lange duurzaamheid van het apparaat dat u het regelmatig nauwkeurig schoonmaakt, als volgt:

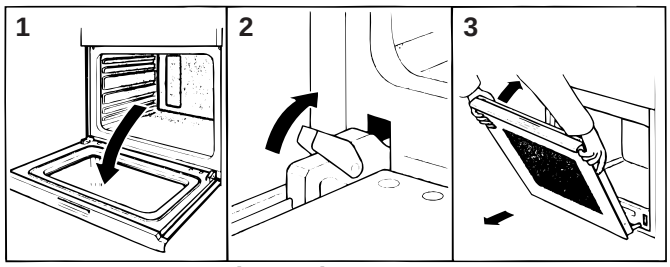
- **Gebruik voor het reinigen geen stoomapparaat.**
- de buitenkant, geëmailleerd en roestvrij staal, wordt met een lauw sopje gewassen, gebruik nooit schuurmiddelen of oplosmiddelen, die beschadigingen kunnen veroorzaken; roestvrij staal kan permanent gevlekt blijven. Gebruik voor hardnekkige vlekken speciale producten die normaal in de handel te krijgen zijn. Spoel ze dus na het reinigen goed af en droog ze af.
- de binnekant van de oven wordt gereinigd als de oven nog lauw is, liefst na ieder gebruik, met een warm sopje, dan gespoeld en zorgvuldig gedroogd met een zachte doek. Gebruik nooit schuurmiddelen (b.v. vim enz…) of de harde kant van de afwasspons of zuren (b.v. ontkalker enz…) aangezien die het email kunnen beschadigen. Als het vuil moeilijk te verwijderen is, gebruik dan een speciaal product voor het schoonmaken van de oven en volg de aanwijzingen op de verpakking hiervan.
- als de oven lange tijd gebruikt wordt kan zich condenswater vormen. Droog af met een zachte doek.
- de rubber afwerking om de oven heen zorgt voor het goed functioneren. Controleer dus af en toe de staat waarin deze afdichting zich bevindt. Maak hem schoon indien nodig maar vermijd producten of voorwerpen die schuren of scherp zijn. Indien de afdichting beschadigd is moet u zich wenden tot de installateur. Gebruik de oven pas weer als dit gerepareerd is.
- bekleed de bodem van de oven nooit met aluminium folie, aangezien het ophopen van hitte zowel uw gerecht als het email kan beschadigen.
- reinig de ruit van de ovendeur met niet-schurende producten en sponzen, en droog hem met een zachte doek.
- De elektrische kookplaten worden schoon gemaakt met een vochtige doek en met een beetje olie ingesmeerd als ze nog lauw zijn.

Het verwijderen van de ovendeur

Voor een grondige reiniging kunt u de ovendeur verwijderen. Ga als volgt te werk:

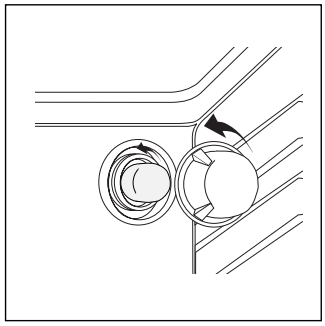
- open de deur helemaal;
- trek omhoog en draai de hendeltjes op de twee scharnieren;
- pak de deur aan beide kanten vast, doe hem langzaam maar niet helemaal dicht;
- trek de deur naar u toe en uit zijn behuizing.

Monteer de deur weer op tegenovergestelde wijze.



Het vervangen van de ovenlamp

- Sluit de stroom van de oven af door middel van de schakelaar die de installatie aan het net verbindt, of door de stekker uit het stopcontact te trekken, indien deze bereikbaar is.
- Schroef het glazen lampekapje los;
- Schroef het lampje los en vervang het met een nieuw lampje dat hittebestendig is (300°C) met de volgende kenmerken:
  - Spanning 230/240 V
  - Vermogen 25W
  - Fitting E14
- Monteer het lampekapje en sluit de stroom weer aan.



De oven biedt een grote verscheidenheid van mogelijkheden die het mogelijk maken ieder soort gerecht op de beste wijze te koken. Met verloop der tijd zult u leren het fornuis op de beste wijze te gebruiken; de hiervolgende aanwijzingen zijn dus relatief en zullen door uw persoonlijke ervaringen worden uitgebreid.

Voorverwarmen
Als de oven voorverwarmd moet worden, vooral voor gerechten die moeten rijzen, kunt u de functie / "**hetelucht**" gebruiken, die snel de gewenste temperatuur bereikt met zuinig energieverbruik.
Als het gerecht in de oven is geplaatst kunt u de meest geschikte kookwijze kiezen.

Tegelijkertijd op meer ovenrekken koken
Als u op 2 rekken tegelijkertijd wilt koken moet u alleen de **"heteluchtoven"** / gebruiken.

- De oven heeft 5 posities. Bij hetelucht gebruikt u twee van de drie middelste posities, de laagste van beneden af en de hoogste positie van de oven worden rechtstreeks door de hete lucht geraakt, hetgeen bij meer kwetsbare gerechten aanbranden zou kunnen veroorzaken.
- Normaal gebruikt u de 2° en de 4° stand vanaf beneden; op de 2° stand de gerechten die de meeste hitte nodig hebben. Als u bijvoorbeeld een braadstuk tegelijk met een ander gerecht wilt koken, zet dan het braadstuk op de 2° stand en op de 4° stand de meer kwetsbare gerechten.
- Als u verschillende gerechten tegelijkertijd in de oven heeft, en deze hebben verschillende kooktijden en temperaturen nodig, stel dan een gemiddelde temperatuur tussen de twee in, zet het meest kwetsbare gerecht op de 4de positie en haal het gerecht dat de minste tijd nodig heeft het eerste uit de oven.
- Gebruik de lekplaat op de onderste positie en de grill op de bovenste positie.

De grill
De multifunctie oven biedt **2 verschillende mogelijkheden altijd en exclusief met de ovendeur dicht.**
Gebruik functie / "**grill**" met het gerecht in het midden onder de grill (op de 3° of 4° stand vanaf beneden), aangezien alleen het middenstuk van de bovenste weerstand aan gaat.
Plaats de bijgeleverde lekplaat voor het opvangen van sappen en/of vet op de eerste stand vanaf beneden.
Zet de thermostaat op maximum. Dit betekent niet dat u geen lagere temperaturen kunt gebruiken, door eenvoudigweg de thermostaatknop op de gewenste temperatuur te zetten.
De positie / "**hetelucht grill**" s uitstekend voor snel grilleren; de hitte wordt verdeeld zodat de buitenkant bruin wordt en de binnenkant gaar.
U kunt hem ook gebruiken voor het afmaken van een gerecht dat bovenop bruin moet worden, b.v. het afmaken van een ovenschotel.
In dit geval zet u het rek op de 2° of 3° stand van beneden af (zie kooktabel) waarna u voor het opvangen van het vet en voor het vermijden van rook een lekplaat op de onderste stand plaatst.
Belangrijk: gebruik de grill met de ovendeur dicht, dit biedt de beste resultaten en een energiebesparing van ongeveer 10%.
Bij het gebruik van deze functie zet u de thermostaat op 200 °C aangezien dat optimaal rendement biedt, gebaseerd op het uitstralen van infrarode stralen. Dit betekent niet dat u geen lagere temperaturen kunt gebruiken, door eenvoudigweg de thermostaatknop op de gewenste temperatuur te zetten.
De beste resultaten worden bereikt door het ovenrek op de hoogste positie te plaatsen (zie kooktabel), waarna u voor het opvangen van het vet en voor het vermijden van rook een lekplaat op de onderste stand plaatst.

Desserts
Plaats gebak altijd in een voorverwarmde oven, wacht op het einde van de voorverwarming dat wordt aangegeven doordat het rode controlelampje "**l**" uitgaat. Open gedurende het bakken de deur van de oven niet omdat het gebak kan inzakken. In het algemeen:

Taart zakt in
Maak deeg minder vloeibaar of verlaag de temperatuur met 10°C.

Taart te droog
Stel de volgende keer een temperatuur in die 10°C hoger is en maak de baktijd korter.

Taart te donker bovenop
Plaats hem op een lagere stand in de oven, stel een lagere temperatuur in en verleng de baktijd.

Buitenkant goed, maar van binnen niet gaar
Maak deeg minder vloeibaar, verlaag de temperatuur, verleng de baktijd.

De taart komt niet uit de vorm
Boter de vorm goed in en sprinkel er wat bloem overheen, of gebruik ovenpapier.

"Bakken op meer ovenrekken (in de "hetelucht" versie) met gerechten die niet in dezelfde tijd gaar worden"
Stel een lagere tempartuur in. U kunt de verschillende gerechten op verschillende tijden uit de oven halen.

Pizza

Gebruik voor pizza de "**hetelucht**" functie: /

- Verwarm de oven minstens 10 minuten voor.
- Gebruik een lichte aluminium vorm en zet hem op het ovenrek. Bij gebruik van de bakplaat (lekplaat) duurt het langer en krijgt u geen crocante pizza.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk gedurende het bakken.
- Bij hoog opgevulde pizza's (capricciosa, quattro stagioni) raden wij aan de mozzarella pas halverwege de kooktijd erbij de doen.
- Bij het bakken van pizza's op twee posities gebruikt u de 2de en 4de met een temperatuur van 220°C, nadat u de oven minstens 10 minuten heeft voorverwarmd

Vis en vlees

Gebruik voor wit vlees, gevogelte en vis temperaturen van 180 °C tot 200 °C.

Bij rood vlees is het goed te beginnen met een hogere temperatuur (200°C - 220°C) en vervolgens de temperatuur te verlagen.

Over het algemeen geldt de regel: hoe groter het stuk vlees, hoe lager de temperatuur en hoe langer de tijd van braden. Zet het vlees in het midden van het ovenrek en zet er de lekplaat onder.

Plaats het rek zodanig dat het vlees zich midden in de oven bevindt. Voor meer onderwarmte zet u het rek wat lager. Voor een heerlijk braadstuk kunt u het met spek of spekvet bedekken (vooral ook eend en wild) en zo plaatsen dat het zich boven in de oven bevindt.

Positie keuzeknop	Gerecht	**Gewicht (Kg)**	**Positie ovenrek van beneden af**	**Voorverwarming (minuten)**	**Positie thermosta-atknop**	**Kooktijd (minuten)**
1 Statisch	Eend	1	3	15	200	65-75
	Braadstuk	1	3	15	200	70-75
	Varkensvlees	1	3	15	200	70-80
	Koekjes (kruimeldeeg)	-	3	15	180	15-20
	Jamtaart	1	3	15	180	30-35
2 Hetelucht	Pizza (op 2 rekken)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamsvlees	1	2	10	180	50-60
	Kip + aardappels	1	2-4	10	180	60-75
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Beignets (op 2 rekken)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Koekjes (op 2 rekken)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Pan di spagna (op 1 rek)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di spagna (op 2 rek)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Quiche	1.5	3	15	200	25-30
3 Bovenin de oven	Afmaken van een gerecht	-	3/4	15	220	-
4 Grill	Tong en inktvis	1	4	5	Max	8-10
	Vleespennen met garnalen en calamari	1	4	5	Max	6-8
	Gefileerse kabeljauw	1	4	5	Max	10
	Groenteschote	1	3/4	5	Max	10-15
	Biefstuk	1	4	5	Max	15-20
	Koteletten	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Makreel	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3
5 Hetelucht grill	Gebraden kip	1.5	3	5	200	55-60
	Inktvis	1.5	3	5	200	30-35

NB: de kooktijden zijn indicatief en kunnen naar gelang uw persoonlijke smaak worden veranderd. Bij het bakken onder de grill of de hetelucht grill moet de lekplaat altijd op de onderste stand staan.

Veiligheid is een goede gewoonte

Voor het garanderen van de efficiëntie en veiligheid van het apparaat:
- **Wendt u zich alleen tot een erkend technisch service center**
- **Vereis altijd originele onderdelen**

- **Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkanten van de oven als u het apparaat moet verplaatsen, zo vermijd u schade aan personen en aan de oven zelf.**
- Dit apparaat is geschikt voor niet-professioneel gebruik thuis en zijn kenmerken mogen niet veranderd worden.
- De instructies gelden alleen voor de landen van destinatie waarvan de symbolen in de gebruiksaanwijzing voorkomen en op het registratieplaatje.
- De veiligheid van dit apparaat is slechts dan gegarandeerd als het van een volgens de geldende veiligheidsnormen aangelegde aarding is voorzien.
- **Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur heet. Raak er niet aan en houd de kinderen op een afstand.**

Zorg ervoor dat kinderen en onbekwame personen niet in contact komen met:
- het bedieningspaneel en het apparaat in het algemeen;
- de verpakking (plastic zakken, piepschuim, spijkers enz.);
- het apparaat gedurende en direct n gebruik van de oven of grill, vanwege de hitte;
- het apparaat ongebruikt (in dit geval moeten onderdelen onschadelijk gemaakt worden).

De volgende handelingen moeten vermeden worden:
- het apparaat met natte handen aanraken;
- het apparaat gebruiken als u blootsvoets bent;
- aan het apparaat trekken of aan de voedingskabel om de stekker uit te trekken;
- verkeerde en/of gevaarlijke manipulaties uitvoeren;
- ventilatie-openingen verstoppen;
- de elektrische draden van kleine keukenapparaten op warme delen van het apparaat laten liggen;
- blootstellen aan weersomstandigheden (regen, zon);
- de oven gebruiken als opbergplaats;
- het gebruik van ontvlambare vloeistoffen nabij de oven;
- het gebruik van adapters, verlengsnoeren en/of dubbelstekkers;
- zelf installeren of repareren zonder de hulp van een erkende installateur.

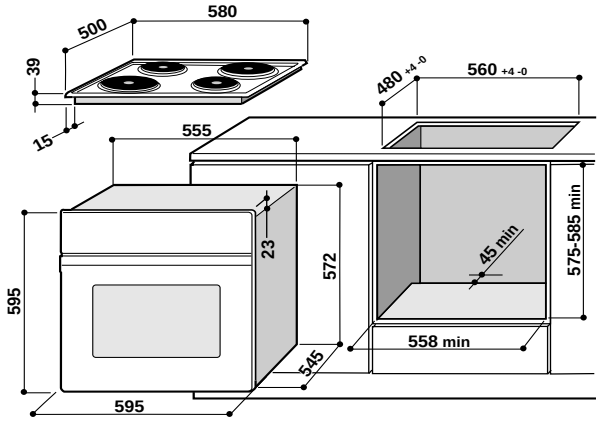
Het is noodzakelijk zich tot een erkende installateur te wenden in de volgende gevallen:
- het installeren (volgens de aanwijzingen van de fabrikant);
- als u niet zeker bent of het apparaat wel goed functioneert;
- voor het vervangen van het stopcontact, als de stekker niet past.

Het is noodzakelijk zich tot de technische service van de fabrikant te wenden in de volgende gevallen:
- als het apparaat na het uitpakken beschadigd lijkt;
- als de voedingskabel beschadigd is en vervangen moet worden;
- eis bij het vervangen altijd een origineel onderdeel.

Houdt u zich aan het volgende:
- alleen koken, en geen ander gebruik van het apparaat;
- na uitpakken controleren op schade;
- de stroom van het apparaat afsluiten bij storingen en voordat u tot onderhoud overgaat;
- als de oven niet gebruikt wordt moet u de stroom uitschakelen en de gaskraan dicht doen (indien aanwezig);
- gebruik ovenwanten voor het in- en uitladen van gerechten;
- pak het handvat van de deur altijd in het midden aan, aangezien de uiteinden warm kunnen worden door een eventuele luchtstroom;
- controleer altijd dat de knoppen in de positie “•”/”o” staan als het fornuis niet gebruikt wordt.
- als u het apparaat niet meer gaat gebruiken, sluit dan de stroom af en snijd de voedingskabel door.
- de fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele schade veroorzaakt door: foutief installeren, onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.

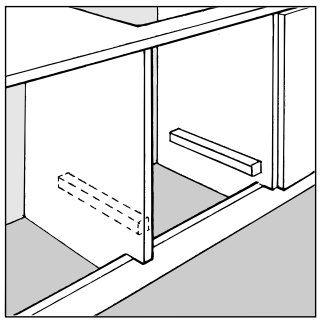
Het installeren moet uitgevoerd worden door een bevoegde installateur en volgens de instrukties van de fabrikant. Een verkeerde aansluiting kan schade veroorzaken aan personen, dieren of dingen en voor deze gevallen kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld.
Belangrijk: sluit altijd eerst de stroom af voordat u overgaat tot regelen, onderhoud enz.

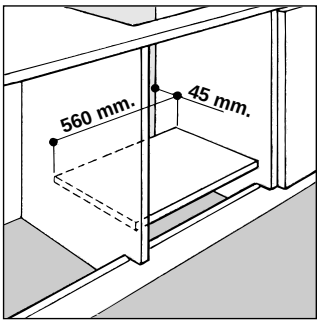
Installeren inbouwovens
Voor een goede werking van het apparaat moet het meubel de juiste kenmerken hebben. In de afbeelding vindt u de afmetingen van de uitspaarruimte voor het plaatsen onder de aanrecht of stapelbouw.



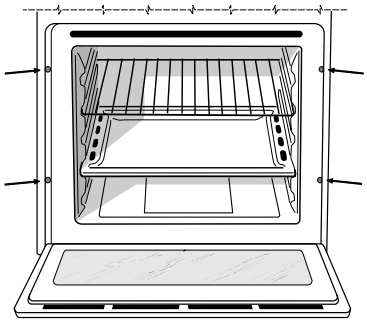
N.B.: Installatie voor aangifte energieverbruik

De achterwand van de uitspaarruimte moet verwijderd worden voor het luchten Het is het beste als de oven op twee houten randen steunt. Indien er een doorlopende steunplaat aanwezig is moet deze van een opening worden voorzien van minstens 45 x 560 mm.

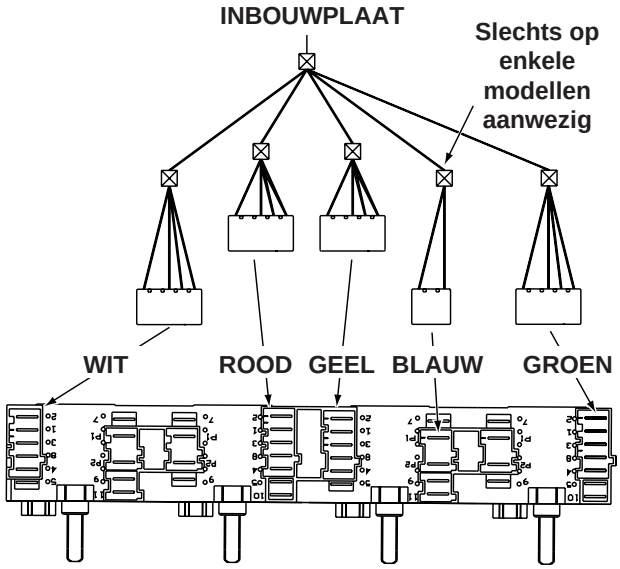




De wanden van aangrenzende kastjes moeten van hittebestendig materiaal zijn. Vooral in het geval van kastjes met fineer moet de lijm bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
Volgens de veiligheidsnormen mogen de elektrische panelen na het installeren niet aanraakbaar zijn.
Alle beschermende onderdelen moeten zodanig zijn bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.
Voor het bevestigen van de oven aan het meubel opent u de ovendeur en schroeft u hem vast met 4 houtschroeven in de 4 gaten in de zijrand.

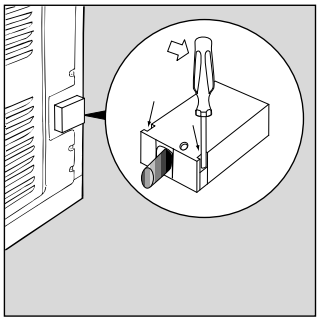


Elektrische aansluiting
De elektrische aansluiting aan het net moet worden uitgevoerd op het fornuis . De kookplaat wordt aan het fornuis aangesloten door middel van een speciale aansluiting. De fornuizen zijn ingesteld op wisselstroom met voltage en frequentie zoals aangegeven op het typeplaatje.



INBOUWFORNUIS

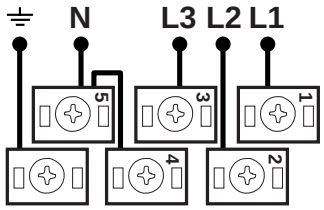
Monteren voedingskabel
Opening klemmenbord:
- Licht de lipjes aan de zijkanten van de deksel van het klemmenbord op met behulp van een schroevendraaier;
- trek de deksel van het klemmenbord open



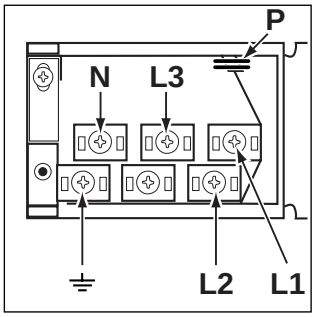
Het aansluiten van de kabel:
- schroef de schroef van de kabelklem en de schroeven van de contacten los
  N.B: de overbruggingsklemmen zijn door de fabriek voorbestemd voor aansluiting aan 400V trifase (afb.D).
- voor het uitvoeren van de elektrische aansluitingen van de afbeeldingen F en G worden de twee

overbruggingsklemmen die zich in de doos bevinden gebruikt (afb. E - kenteken "**P**")
- zet de kabel vast in de kabelklem en sluit de deksel.

400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

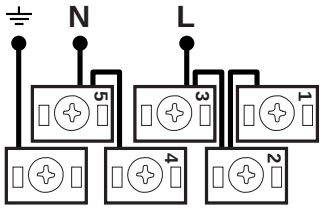


Afb. D



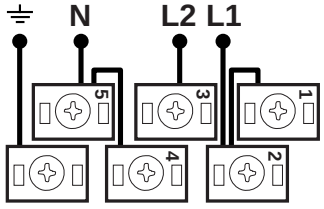
Afb. E

230V 1N~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364



Afb. F

400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



Afb. G

Het aansluiten van de voedingskabel aan het net
Bevestig een stekker op de voedingskabel, die geschikt is voor de lading die aangegeven wordt op het typeplaatje. In het geval er een directe aansluiting aan het net plaatsvindt, moet men tussen het apparaat en het net een veelpolige schakelaar aanbrengen met een minimum afstand tussen de kontaktpunten van 3 mm. Deze moet aan de lading aangepast zijn en aan de geldende normen voldoen (de geaarde kabel mag niet door de schakelaar onderbroken worden).
De voedingskabel moet zodanig geplaatst zijn, dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur.
Voor het aansluiten moet men kontroleren dat:
- De electrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan verzekerd als het op de juiste wijze is geaard zoals voorgeschreven door de geldende normen voor electrische veiligheid. Het is belangrijk zich hiervan te verzekeren en, in geval van twijfel, een controle te laten uitvoeren door een bevoegde electricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt is door nalatigheid betreffende het aarden van de installatie.
- Voordat het apparaat wordt aangesloten moet men zich ervan verzekeren dat de gegevens van het typeplaatje (op het apparaat en/of de verpakking) overeenkomen met de kenmerken van het electrische net en de gasleiding.
- Controleer dat het electrische vermogen van het net en van de stopcontacten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet u zich tot een bevoegde electricien wenden.
- Als de stekker en het stopcontact niet passen, dan moet de stekker vervangen worden met een passende stekker door een bevoegde electricien. Deze moet vooral ook controleren dat de doorsnede van de kabels van het stopcontact voldoende is voor het vermogen van het apparaat. Het is in het algemeen af te raden adapters, dubbel.stekkers en/of verlengsnoeren te gebruiken. Als het gebruik hiervan onvermijdelijk is dan moet men enkelvoudige of meervoudige adapters en verlengsnoeren gebruiken die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen. Let echter op de vermogensgrens van de stroom niet te overschrijden zoals deze is aangegeven op de enkele adapter en op de verlengsnoeren, en het maximum vermogen aangegeven op de meervoudige adapter. **Stekker en stopcontact moeten gemakkelijk te bereiken zijn.**

Technische gegevens

Afmetingen van de oven:

breedte : 43,5 cm
diepte: 40 cm
hoogte: 32 cm

Inhoud van de oven:

56 liters

ENERGY LABEL
Richtlijn 2002/40/CE op etiket van de elektrische ovens
Norm EN 50304
Energieverbruik convectie Natuurlijk
verwarmingsfunctie: Statische
Energieverbruik verklaring Klasse convectie Hetelucht
verwarmingsfunctie : Geventileerd

Voltage en frekwentie van de stroomverzorging:

230/400V ~ 3N 50/60Hz 8250W

CE

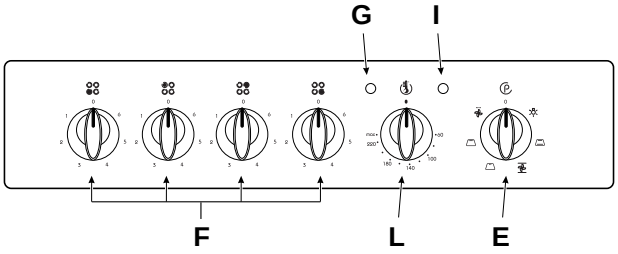
Dit apparaat voldoet aan de volgende EEG Richtlijnen:

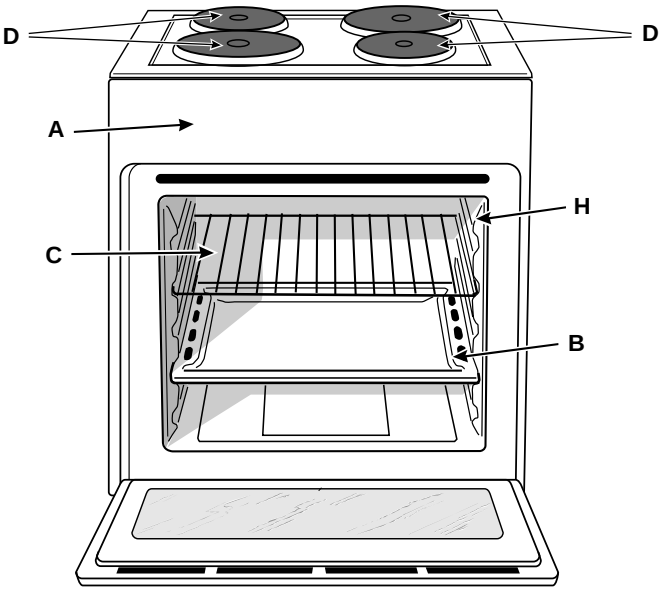
- 73/23/**EEG** van 19/02/73 (laagspanning) en successievelijke modificaties;
- 89/336/***EEG*** van 03/05/89 (elektromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- 93/68/EEG van 22/07/93 en successievelijke modificaties;

Wir danken Ihnen, dass Sie dieses sichere und äußerst leicht zu bedienende Indesit-Gerät gewählt haben. Um sich mit diesem vertraut zu machen und es auf optimale Art zu gebrauchen lernen, empfehlen wir Ihnen, dieses Handbuch vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam zu lesen, da es wichtige Hinweise hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung liefert. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können. Danke.

Aus der Nähe betrachtet

A. **Schalterblende**
B. **Fettpfanne bzw. Backblech**
C. **Backofenrost**
D. **Elektroplatte**
E. **Drehknopf Garfunktionen**
F. **Elektroplatten-Reglerknöpfe**
G. **Elektroplatten-Betriebsanzeigeleuchte**
H. **Gleitführungen für Backblech und Backofenroste**
I. **Backofen-Betriebsanzeigeleuchte** (nur an einigen Modellen) - Diese bleibt während der Aufheizphase bis zum Erreichen der Temperatur eingeschaltet.
L. **Drehknopf Gartemperaturen**





Inbetriebnahme des Gerätes

Der Multifunktionsbackofen vereint in einem einzigen Gerät die Vorzüge der herkömmlichen Backöfen mit 'statischem' Wärmeübergang und die der modernen 'Heißluft'-Backöfen mit Umluft. Es handelt sich um ein äußerst vielseitiges Gerät, das es Ihnen ermöglicht, zwischen 5 einfachen und sicheren Brat-/Backmethoden wählen zu können. Eingestellt werden diese verschiedenen Funktionen über den Funktionswähler „**E**" und den Thermostatenknopf „**L** der Schalterblende.

Zur Beachtung: Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa 30 Minuten bei eingestellter Höchsttemperatur und **geschlossener** Backofentür in Betrieb gesetzt werden. Nach Ablauf dieser Zeit schalten Sie den Backofen aus, öffnen die Backofentür und lüften die Küche. Der hierbei evtl. entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens während des Zeitraums zwischen Produktion und erster Inbetriebnahme aufgetragenen Stoffe verursacht.

Zur Beachtung: Verwenden Sie bitte die erste (die unterste) Führungsschiene nur für die Fettpfanne, d.h. zum Auffangen des abtropfenden Fleischsaftes und/oder Fettes beim Grillen oder bei Einsatz des Bratspießes (nur an einigen Modellen). Für alle anderen Gararten ist diese Führungsschiene nicht zu verwenden. Stellen Sie bei in Betrieb befindlichem Backofen auch niemals Kochgeschirr auf den Boden des eingeschalteten Backofens, Sie könnten hierdurch das Email beschädigen. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr (Auflaufformen, Alufolien, usw.) stets auf die ordnungsgemäß in die Führungsschienen eingesetzten, mit dem Gerät gelieferten Backofenroste.

Statischer Backofen
Thermostatenknopf „**L**": zwischen **60**°C und **Max**.
Bei dieser Einstellung schalten sich die beiden Heizelemente, das untere und das obere, ein. Dies ist der klassische Backofen unserer Großmütter, der jedoch, was Wärmeverteilung und Energieeinsparung anbelangt, auf ein außergewöhnliches Niveau gebracht wurde. Der statische Backofen ist unübertrefflich bei der Zubereitung von Eintopfgerichten wie: Kohl mit Schweinerippchen, Stockfisch auf spanische Art, Stockfisch mit Tomatensoße, Kalbsgeschnetzeltes mit Reis usw.... Ausgezeichnete Resultate erzielen Sie bei der Zubereitung von Rind- und Kalbfleischgerichten wie: Schmorbraten, Ragout, Gulasch, Wild, Lammkeule, Schweinslende usw., die eine lange Garzeit und ständige Hinzugabe von Flüssigkeit erfordern. Der statische Backofen bietet immer noch das beste System zum Backen von Kleingebäck und Kuchen, zum Garen von Obst, sowie zum Garen von Auflaufgerichten bzw. Gerichten in geschlossenen Backformen. Bei Einsatz des statischen Backofens schieben Sie bitte jedes Mal nur ein Backblech ein, da ein gleichzeitiges

Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet. Je nach Einsatz der verschiedenen Einschubhöhen, kann die Unter- bzw. Oberhitze optimal genutzt werden. Verwenden Sie die obere Einschubhöhe, wenn mehr Oberhitze verlangt wird, und die untere, wenn mehr Unterhitze verlangt wird.

Heißluft-Backofen

Thermostatenknopf „**L**": zwischen **60**°C und **Max**.
Die Heizelemente schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Dank der konstant gehaltenen und im Backofen gleichmäßig verteilten Heißluft werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart bzw. gebacken. Es können auch gleichzeitig mehrere Gerichte unterschiedlicher Art gegart werden, vorausgesetzt es werden keine unterschiedlichen Gartemperaturen verlangt. Es können bis zu 2 Einschubhöhen gleichzeitig verwendet werden. Beachten Sie hierzu die Hinweise des Abschnitts „Gleichzeitiges Garen auf mehreren Einschubhöhen". Diese Funktion eignet sich besonders für Gratin-Gerichte, wie auch für Speisen, die längere Garzeiten erfordern, wie: Lasagna, Nudelaufläufe, Brathähnchen mit Kartoffeln usw. Bei Fleischgerichten eignen sich ganz besonders Braten zum Garen im Heißluftbackofen. Dank der optimalen Hitzeverteilung können niedrigere Temperaturen eingestellt werden, es tritt weniger Fleischsaft aus, das Fleisch bleibt demnach zarter und der Gewichtsverlust wird eingeschränkt. Besonders geschätzt wird der Heißluftbackofen bei der Zubereitung von Fisch, der auf diese Weise mit wenig Zutaten gegart werden kann, wodurch Aussehen und Geschmack unveränderlich erhalten bleiben.
Dessert: Hefekuchen gelingen ganz besonders im Heißluftbackofen.
Die „Heißluft"-Funktion kann auch zum Auftauen von Fleisch und Brot eingesetzt werden. Stellen Sie hierzu den Thermostaten auf 80°C ein. Zum Auftauen delikater Speisen stellen Sie jedoch entweder eine Temperatur von 60°C ein, oder verwenden nur die kalte Umluft (Thermostateneinstellung demnach auf 0°C).

Oberhitze

Thermostatenknopf „**L**": zwischen **60**°C und **Max**.
Das obere Heizelement schaltet sich ein.
Diese Funktion kann zum kurzen Überbacken bereits gegarter Gerichte verwendet werden.

Grill

Thermostatenknopf „**L**": auf **Max**.
Das mittlere obere Heizelement schaltet sich ein.
Durch die äußerst hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze wird das Fleisch auf der Oberseite rasch gebräunt, somit tritt kein Fleischsaft aus und das Fleisch bleibt zarter. Die Grillfunktion eignet sich ganz besonders für solche Speisen, die eine äußerst hohe Oberhitze verlangen: Rinder- und Kalbssteaks, Entrecôte, Fleischfilet, Hamburger usw. ...
Der Abschnitt „Praktische Back-/Brathinweis" enthält einige Beispiele zum Einsatz des Backofens.

Umluftgrill

Thermostatenknopf „**L**": zwischen **60**°C und **200**°C.
Das mittlere obere Heizelement schaltet sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Außer der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Der Umluftgrill garantiert ein absolutes Gelingen von: Fleisch/Gemüsespießen, Bratwürsten, Schweinerippchen, Lammkoteletts, pikantes Huhn, Wachteln mit Salbei, Schweinefilet usw. ...
Unübertrefflich ist der Umluftgrill bei der Zubereitung folgender Fischgerichte: Barsch-, Thunfisch- und Schwertfischschnitten, gefüllte Tintenfische usw. ...

Backofenbeleuchtung

Diese wird durch Drehen des Knopfes „**E**" auf das Symbol eingeschaltet. Sie beleuchtet das Ofeninnere und bleibt eingeschaltet, solange sich irgendein elektrisches Backofenheizelement in Betrieb befindet.

Reglerknöpfe für die Elektroplatten des Kochfeldes (F)

Die Herde können mit Normal-, Schnellaufheiz- und Automatik-Elektroplatten in unterschiedlichen Kombinationen bestückt sein (die Schnellaufheizplatten sind durch einen roten Punkt in Plattenmitte, die Automatik-Platten durch eine Alu-Diskette in Plattenmitte gekennzeichnet).
Um zu große Wärmeverluste und Schäden an den Platten zu verhindern, sollten Sie Töpfe und Pfannen mit glattem Boden verwenden, deren Durchmesser nicht kleiner ist, als der der Elektroplatte.
Der Tabelle können Sie entnehmen, welche Platte und welche Einstellung für welche Garart am besten geeignet ist.

Einstellung	Normal- oder Schnellkochplatte
0	Ausgeschaltet
1	Garen von Gemüse, Fisch
2	Kartoffeln (dämpfen) Gemüsesuppen, Kichererbsen, Bohnen
3	Weitergaren von Eintopfgerichten und Gemüsesuppen
4	Braten (mäßige Hitze)
5	Braten (starke Hitze)
6	Anbraten von Fleisch und rasches Aufkochen von Speisen

Vor erstmaliger Inbetriebnahme müssen die Elektroplatten, ohne Topf, für ungefähr 4 Minuten auf höchster Temperaturstufe erhitzt werden. Während dieser ersten Heizphase härtet der Schutzüberzug und erreicht so seine höchste Beständigkeit.

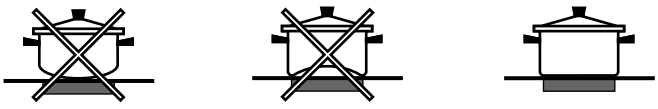
Elektroplatten-Betriebsanzeigeleuchte (G)

Diese schaltet sich ein, sobald irgendein Kochfeld-Heizelement in Betrieb gesetzt wird.

Einsatz des Kochfeldes

Ihr Kochfeld gibt Ihnen sein Bestes, wenn Sie beim Kochen bzw. bei der Zubereitung von Speisen einige grundlegende Regeln beachten.

- Benutzen Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, um sicherzustellen, dass er ganz auf der Heizfläche aufliegt.



· Benutzen Sie Kochgeschirr dessen Durchmesser mit dem der Elektroplatte übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Elektroplatte ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.

· Stellen Sie sicher, dass die Geschirrböden stets sauber und trocken sind, damit ein optimaler Kontakt und eine lange Lebensdauer der Kochplatten und des Kochgeschirrs gewährleistet wird.

So halte ich das Gerät in Topform

Vor jeder Reinigung und Pflege muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

Um eine lange Lebensdauer des Backofens zu gewährleisten, muß er regelmäßig gründlich gereinigt werden. Berücksichtigen Sie hierbei, dass:

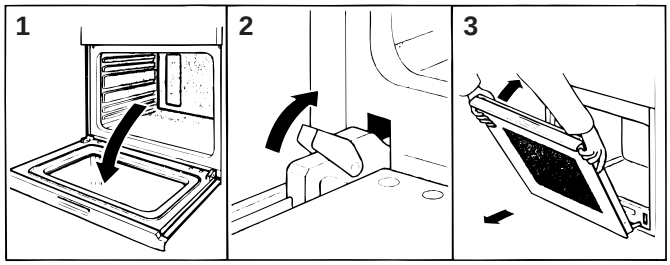
- **Verwenden Sie zur Reinigung bitte keine Dampfgeräte.**
- die Oberflächen aus Email oder Edelstahl mit lauwarmem Wasser zu reinigen sind; verwenden Sie bitte keine Scheuermittel oder scharfe Reiniger, die diese hochwertigen Oberflächen beschädigen könnten. Auf Edelstahl könnten sich Flecken bilden. Sollten diese nur schwer zu entfernen sein, empfehlen wir den Einsatz der im Handel erhältlichen Spezialreinigungs- und Pflegemittel. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben;
- der noch lauwarme Backofen möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt, mit klarem Wasser nachgespült und mit einem weichen Tuch sorgfältig abgetrocknet werden sollte. Vermeiden Sie den Einsatz von Scheuermitteln (zum Beispiel Pulver-Reinigern usw.) und Scheuerschwämmen, oder Säuren (z.B. Antikalklösungen usw.), diese könnten das Email beschädigen. Verwenden Sie bei besonders hartnäckigen Verschmutzungen die üblicherweise zur Reinigung des Backofens bestimmten Spezialreiniger. Halten Sie sich jedoch genau an die auf der Packung angegebenen Gebrauchsanleitungen;
- sich bei längerer Betriebszeit des Backofens Kondenswasser bilden könnte. Reiben Sie dieses mit einem weichen Tuch trocken;
- die rund um die Backofenöffnung befindliche Dichtung die korrekte Funktionsweise des Backofens garantiert. Der Zustand dieser Dichtung sollte demnach regelmäßig überprüft werden. Gegebenenfalls ist diese zu reinigen, wobei jedoch keine Scheuermittel oder -produkte zu verwenden sind. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht in Gebrauch zu nehmen;
- der Backofenboden niemals mit Alufolie ausgelegt werden darf, da der hierdurch verursachte Wärmestau den Garvorgang gefährden und auch das Email beschädigen würde.
- das Glas des Backofenfensters mit einem milden Reiniger und einem weichen Schwammtuch gereinigt und anschließend mit einem weichen Tuch trockengerieben werden muss.
- die Elektroplatten mit einem feuchten Tuch zu reinigen sind und dass sie, wenn sie noch lauwarm sind, mit etwas Öl eingerieben werden müssen;

Abnehmen der Backofentür

Um den Backofen mühelos gründlich reinigen zu können, kann die Backofentür abgenommen werden. Verfahren Sie hierzu wie folgt:

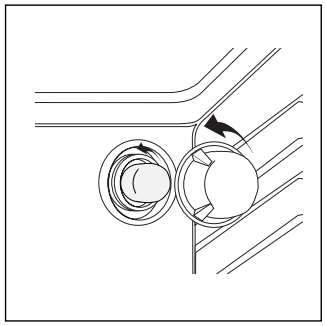
- die Tür ganz öffnen;
- klappen Sie die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel hoch und drehen Sie diese nach links;
- fassen Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz;
- ziehen Sie die Tür zu sich hin aus ihrer Lagerung heraus.

In umgekehrter Reihenfolge wird die Tür wieder angebracht.



Lampenwechsel im Backofenraum

- Die Stromversorgung des Backofens abschalten, und zwar entweder mit dem für den Anschluß an die Stromleitung verwendeten allpoligen Schalter, oder durch Herausziehen des Steckers, sofern dieser zugänglich ist.
- Die Glasabdeckung der Lampenhalterung herausdrehen.
- Die Lampe herausschrauben und durch eine hitzebeständige Lampe (300°C) nachstehender Eigenschaften ersetzen:
  - Spannung 230/240 V
  - Leistung 25W
  - Sockel E14
- Die Glasabdeckung einsetzen und die Stromversorgung zum Backofen wieder herstellen.



Praktische Back-/Brathinweise

Der Backofen stellt Ihnen eine umfangreiche Programmpalette zur Verfügung, um jede Speise optimal garen zu können. Im Laufe der Zeit werden Sie dieses vielseitige Gerät optimal zu nutzen wissen, demnach gelten die nachstehenden Anleitungen nur als Richtlinie, die Sie durch Ihre persönliche Erfahrung erweitern können.

Vorheizen
Sollte sich ein Vorheizen des Backofens als erforderlich erweisen, wie bei Hefeteigen usw., dann empfiehlt sich der Einsatz der Funktion / "**Heißluft**" da auf dieser Einstellung die gewünschte Temperatur in kürzester Zeit, und demnach stromsparend, erreicht werden kann.
Nach Einschieben des Backgutes kann der Backofen dann auf die geeignete Temperatur umgeschaltet werden.

Gleichzeitiges Garen auf mehreren Einschubhöhen
Soll auf zwei Einschubhöhen gegart werden, dann wählen Sie bitte nur die Funktion / „**Heißluft"** nur diese ermöglicht ein solches Garen.

- Ihr Backofen hat insgesamt 5 Einschubhöhen. Beim Heißluftgaren verwenden Sie jedoch bitte nur zwei der mittleren drei Einschubhöhen, die oberste und die unterste ist zu direkt der Heißluft ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.
- Im Allgemeinen wird die 2. und 4. Einschubhöhe von unten eingesetzt, wobei auf die 2. Führungsschiene die Gerichte eingeschoben werden, die größere Hitze verlangen. Bereiten Sie zum Beispiel gleichzeitig mit anderen Speisen einen Fleischbraten zu, dann sollte dieser auf die 2. Führungsschiene und die zarteren Gerichte auf die 4. Führungsschiene eingeschoben werden.
- Beim Garen von Speisen, die unterschiedliche Gartemperaturen bzw. -zeiten verlangen, stellen Sie eine Durchschnittszeit ein, schieben das empfindlichere Gericht auf die 4. Einschubhöhe und nehmen das Gericht mit der kürzeren Garzeit zuerst aus dem Backofen.
- Verwenden Sie die Fettpfanne bzw. das Backblech auf der unteren, den Backofenrost auf der oberen Einschubhöhe.

Gebrauch des Grills
Der Multifunktions-Backofen bietet Ihnen **2 unterschiedliche Grillmöglichkeiten, ausschließlich bei geschlossener Backofentür.**
Bei Einsatz der Funktion / "**grill**" sollte das Grillgut auf die Mitte des Rostes (3. oder 4. Einschubhöhe von unten) gelegt werden, da auf dieser Einstellung nur der mittlere Teil des oberen Heizwiderstandes eingeschaltet ist.
Verwenden Sie die 1. Einschubhöhe nur für die Fettpfanne, die Sie zum Auffangen des abtropfenden Fettes bzw. Fleischsaftes unter das Grillgut schieben.
Bei Einsatz dieser Funktion sollte der Thermostat auf die höchste Stufe eingestellt werden. Dies bedeutet jedoch nicht, dass, falls erforderlich, nicht auch niedrigere Temperaturen eingestellt werden können. Drehen Sie den Thermostaten ganz einfach auf die gewünschte Temperatur.

Die Einstellung / "**Umluft-Grill**" ist äußerst praktisch für rasches Grillen, die vom Grill ausgestrahlte Heißluft wird besser verteilt, wodurch gleichzeitig die Oberseite gebräunt und die Unterseite gegart wird.
Auf dieser Einstellung können bereits gegarte Gerichte noch kurz überbacken werden. (Nudelaufläufe usw.)
Setzen Sie den Grillrost auf die 2. oder 3. Führung (siehe Tabelle), und schieben Sie die Fettpfanne unter das Grillgut, um abtropfendes Fett aufzufangen und Rauchbildung zu vermeiden.
Wichtig: Grillen Sie bei geschlossener Backofentür, dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).
Bei Einsatz dieser Funktion sollte der Thermostat a 200°C eingestellt werden, nur so arbeitet der Grill, der mittels Ausstrahlung von Infrarotstrahlen heizt, auf optimale Weise. Dies bedeutet jedoch nicht, dass, falls erforderlich, nicht auch niedrigere Temperaturen eingestellt werden können. Drehen Sie den Thermostaten ganz einfach auf die gewünschte Temperatur.
Die besten Resultate erzielen Sie durch Einschieben des Grillrostes auf die unteren Führungen (siehe Tabelle) und schieben Sie die Fettpfanne unter das Grillgut (unterste Führung), um abtropfendes Fett aufzufangen und Rauchbildung zu vermeiden.

Backen
Schieben Sie das Backwerk stets in den heißen Backofen; und halten Sie die Vorheizzeit ein. Ist diese abgelaufen, erlischt die rote Kontrolleuchte „**l**". Öffnen Sie während des Backens nicht die Backofentür, um ein Zusammenfallen des Kuchens zu verhindern. Was tun wenn:

Der Kuchen zu trocken ist ?
Das nächste Mal stellen Sie eine um 10°C höhere Temperatur ein und verkürzen Sie die Backzeit.

Der Kuchen zusammenfällt ?
Verwenden Sie weniger Flüssigkeit oder stellen Sie eine um 10°C niedrigere Temperatur ein.

Der Kuchen an der Oberseite zu dunkel ist ?
Wählen Sie eine niedrigere Einschubhöhe, eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Der Kuchen außen gut gebacken aber innen noch klebrig ist ?
Verwenden Sie weniger Flüssigkeit, reduzieren Sie die Temperatur, verlängern Sie die Backzeit.

Der Kuchen sich nicht aus der Form löst ?
Fetten Sie die Kuchenform gut ein und bestäuben Sie sie mit etwas Mehl oder legen Sie Backpapier in die Form.

Bei Heißluftbetrieb auf mehreren Ebenen gebacken bzw. gebraten wurde, und nicht alle Gerichte gleichförmig gar sind ?
Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein. Es ist nicht erforderlich die auf mehreren Ebenen gegarten Speisen gleichzeitig aus dem Ofen zu nehmen.

Pizza

Zum optimalen Garen einer Pizza wählen Sie die Funktion / "**Heißluft**"**:**

- Heizen Sie den Backofen mindestens 10 Minuten vor.
- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Backrost. Bei Verwenden des Backblechs bzw. der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Während des Backens sollte die Backofentür nicht zu häufig geöffnet werden.
- Bei reich belegten Pizzas (Capricciosa, Quattro Stagioni) ist es ratsam, die Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.
- Soll auf zwei Ebenen Pizza gebacken werden, dann verwenden Sie bitte die 2. und 4. Einschubhöhe und stellen Sie den Thermostaten auf 220°C; der Backofen muß mindestens 10 Minuten gut vorgeheizt werden.

Fisch und Fleisch

Für Geflügel und Fisch stellen Sie eine Temperatur von 180 °C - 200 °C ein.

Für Rinderbraten, der außen gut angebraten, innen jedoch saftig bleiben soll, empfiehlt es sich, das Fleisch bei hoher Temperatur (200°C?220°C) rasch anzubraten, um dann auf eine niedrigere Temperatur überzugehen.

Als Richtlinie gilt: je größer der Braten, desto niedriger die Temperatur und um so länger die Bratzeit. Legen Sie den Braten in die Mitte auf den Rost und schieben Sie die Fettpfanne unter den Rost, um das abtropfende Fett aufzufangen.

Den Rost so einschieben, daß sich der Braten auf der mittleren Einschubhöhe befindet. Wird mehr Unterhitze gewünscht, muß der Braten auf eine niedrigere Ebene eingeschoben werden. Belegen Sie das Fleisch (insbesondere bei Entenbraten und Wild) mit Speckscheiben, das garantiert besonders schmackhafte Braten. Schieben Sie den Braten so ein, dass er möglichst viel Oberhitze bekommt.

Position Funktionswähler	Gerichte	Gew. (kg)	Einschub-Höhe von unten	Vorheizzeit (Minuten)	Position Thermostaten-Regler	Garzeit (Minuten)
1 Statischer Backofen	Ente	1	3	15	200	65-75
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	3	15	200	70-75
	Schweinebraten	1	3	15	200	70-80
	Gebäck	-	3	15	180	15-20
	Mürbeteigkuchen	1	3	15	180	30-35
2 Heißluft-Backofen	Pizza (auf 2 Ebenen)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamm	1	2	10	180	50-60
	Brathähnchen + Kartoffeln	1	2-4	10	180	60-75
	Makrelen	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Windbeutel (auf 2 Ebenen)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Gebäck (auf 2 Ebenen)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Biskuitböden (auf 1 Ebene)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskuitböden (auf 2 Ebenen)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Quiche	1.5	3	15	200	25-30
3 Oberhitze	Nachgaren von Speisen	-	3/4	15	220	-
4 Grill	Seezungen und Tintenfische	1	4	5	Max	8-10
	Tintenfisch- und Krebsspieße	1	4	5	Max	6-8
	Kabeljaufilet	1	4	5	Max	10
	Gegrillte Gemüse	1	3/4	5	Max	10-15
	Kalbsteaks	1	4	5	Max	15-20
	Koteletts	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makrelen	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3
5 Umluftgrill	Gegrilltes Hähnchena	1.5	3	5	200	55-60
	Tintenfische	1.5	3	5	200	30-35

NB.: Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Bei Einsatz des Grills oder des Umluftgrills ist die Fettpfanne auf die unterste Führung zu schieben.

Die Sicherheit - Eine gute Gewohnheit

Um die Leistungsfähigkeit und Sicherheit dieses Gerätes zu gewährleisten, bitte folgendes beachten:
- **wenden Sie sich ausschließlich an unsere anerkannten Kundendienst-Zentren**
- **verlangen Sie, dass nur Original-Ersatzteile verwendet werden.**

- **Bedienen Sie sich zur Positionsveränderung des Geräts stets der an den Seiten des Ofens eingekerbten Griffe. Sie vermeiden auf diese Weise Schäden an Personen oder am Gerät selbst.**
- Das Gerät ist für den Einsatz im privaten Haushalt bestimmt; seine Eigenschaften dürfen nicht verändert werden.
- Die Anweisungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild angegeben sind.
- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes wird nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den einschlägigen Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird.
- **Bei in Betrieb befindlichem Gerät werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Vermeiden Sie demnach, diese zu berühren und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**

Folgende Gefahrenquellen sollten für Kinder und unfähige Personen nicht zugänglich sein:
- die Bedienungselemente und das Gerät im allgemeinen;
- die Verpackung (Plastikbeutel, Nägel usw.)
- das Gerät während des Gebrauchs und auch sofort nach dem Gebrauch, da es sehr heiß werden kann;
- das Altgerät (bei einem solchen muss auch dafür gesorgt werden, dass keines seiner Bestandteile mehr eine Gefahrenquelle darstellen kann).

Vermeiden Sie bitte:
- das Gerät mit feuchten Körperteilen zu berühren;
- das Gerät barfuß zu benutzen;
- den Stecker am Kabel oder am Gerät selbst aus der Steckdose zu ziehen;
- unsachgemäße und demnach gefährliche Eingriffe;
- die Be- und Entlüftungsschlitze zu verstopfen;
- dass das Kabel kleiner Elektrogeräte mit heißen Teilen des Backofens in Berührung kommt;
- das Gerät der Witterung (Regen, Sonne usw.) auszusetzen;
- den Backofen als Lagerungsstätte zu verwenden;
- den Gebrauch brennbarer Flüssigkeiten in seiner Nähe;
- den Einsatz von Adaptern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungen;
- Installations- und Reparationsversuche, ohne Fachpersonal anzufordern.

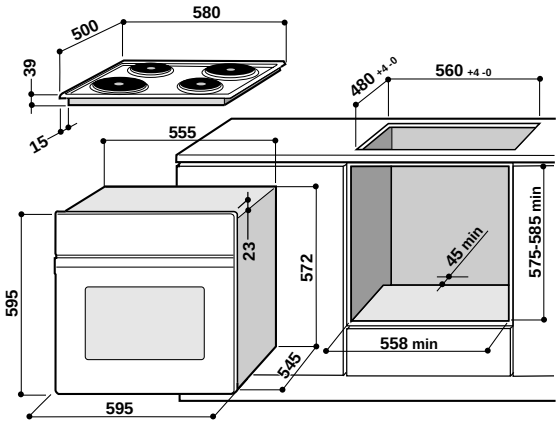
Fordern Sie absolut Fachpersonal an:
- für die Installation (gemäß den Anweisungen des Herstellers);
- bei Zweifeln hinsichtlich der Funktionsweise;
- wenn die Steckdose ausgetauscht werden muss, falls diese mit dem Gerätestecker nicht übereinstimmen sollte.

Fordern Sie den Einsatz von Technikern der vom Hersteller anerkannten Kundendienststellen an bei:
- Zweifeln hinsichtlich der Unversehrtheit des Gerätes nach Abnahme des Verpackungsmaterials;
- Beschädigung oder Austausch des Zufuhrkabels;
- Störungen oder schlechter Betriebsweise, und verlangen Sie den Einsatz von Original-Ersatzteilen.

Folgendes sollte befolgt werden:
- Verwenden Sie das Gerät für keine anderen Zwecke, als zum Garen von Speisen.
- Überzeugen Sie sich nach Abnahme der Verpackung, dass das Gerät auch nicht beschädigt wurde.
- Trennen Sie das Gerät bei Betriebsstörungen, vor der Wartung und Reinigung vom Stromnetz.
- Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, und drehen Sie den Gashahn (wenn vorgesehen) ab, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe.
- Fassen Sie den Griff stets in der Mitte an, da die Seitenteile durch eventuellen Heißluftaustritt äußerst heiß sein könnten.
- Vergewissern Sie sich stets, daß sich die Reglerknöpfe auf Position “•”/”o” befinden, wenn sich das Gerät nicht in Gebrauch befindet.
- Schneiden Sie bitte vor der Entsorgung Ihres Altgerätes das (vom Stromnetz getrennte!) Elektrokabel ab.
- Der Hersteller kann für eventuelle, durch fehlerhafte Installation, oder unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch nicht haftbar gemacht werden.

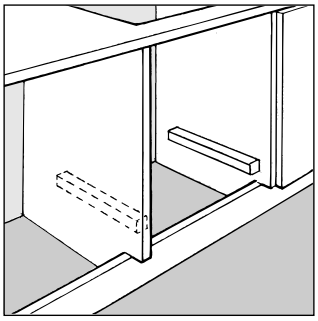
Die Installation ist von Fachpersonal und gemäß den Anweisungen des Herstellers durchzuführen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen führen, für die der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden kann.
Wichtig: Vor jeder Einstellung, Wartung usw. muss der Backofen vom Stromnetz getrennt werden.

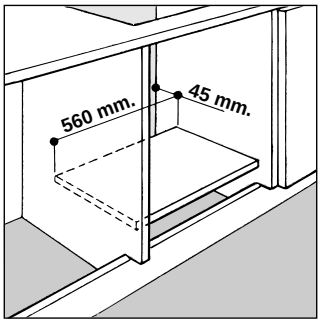
Installation der Einbaubacköfen
PUm eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank geeignete Merkmale aufweisen. Auf nachstehender Abbildung sind die jeweils für den Einbau in einen Unterbau oder in einen Hochschrank erforderlichen Abmessungen ersichtlich.



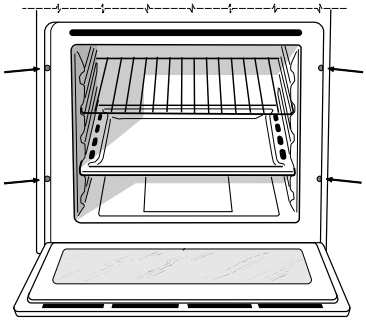
NB: Installation zwecks Energiedeklaration

Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankumbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten aufliegt; sollte eine durchgehende Fläche als Auflage vorhanden sein, muss diese mit einem Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm versehen werden.

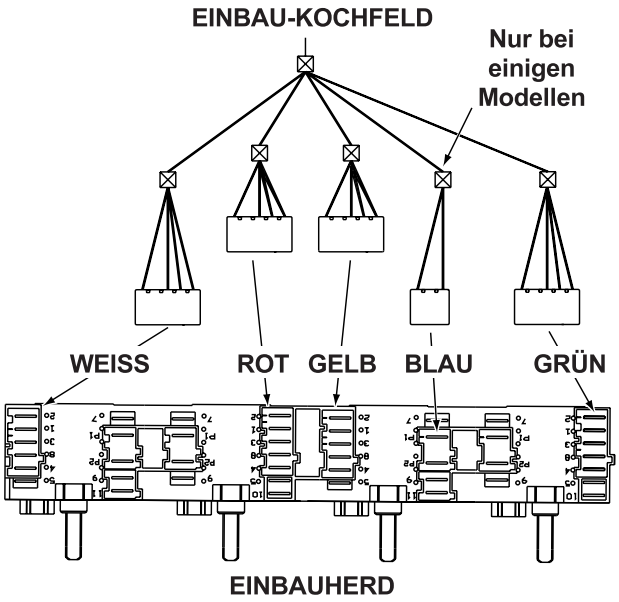




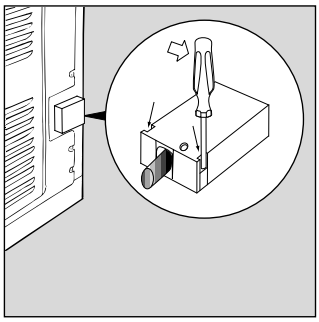
Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material beschaffen sein. Dies gilt besonders für Möbel aus Furnierholz, deren Leim einer Temperatur von 100 °C standhalten muss.
Gemäß den Sicherheitsvorschriften muss nach erfolgtem Einbau die Möglichkeit einer Berührung mit den Elektroteilen ausgeschlossen sein.
Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne ein Werkzeug zu Hilfe nehmen zu müssen, nicht möglich ist.
Zur Befestigung des Backofens am Möbel öffnen Sie die Backofentür und befestigen Sie ihn dann mittels 4 Holzschrauben, die in die 4 im Backofenrahmen befindlichen Löcher einzuschrauben sind.



Elektroanschluss
Der Anschluss an das Stromnetz ist am Herd vorzunehmen. Das Kochfeld wird mittels eines geeigneten Verbinders an den Herd angeschlossen. Die Herde sind für den Betrieb mit Wechselstrom mit der auf dem Typenschild angegebenen Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt.



Verlegen des Netzkabels
Öffnen des Klemmengehäuses:
- Heben Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmengehäusedeckels an.
- Ziehen Sie den Deckel des Klemmengehäuses ab.



Verlegen Sie nun das Versorgungskabel wie folgt:
- schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die der Kontakte aus;
  Anmerkung: Die Brücken werden vom Hersteller für einen 400V Dreiphasenanschluss (Abb. D) vorgesehen.
- Zur Durchführung der elektrischen Anschlüsse der Abb. F und G sind die beiden Brücken aus dem Gehäuse zu verwenden (Abb. E - Bezugspunkt "**P**").

- das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme befestigen und den Deckel schließen.

400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

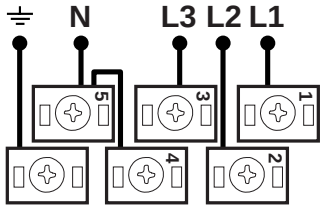


Abb. D

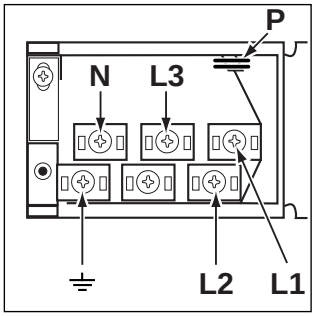


Abb. E

230V 1N~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

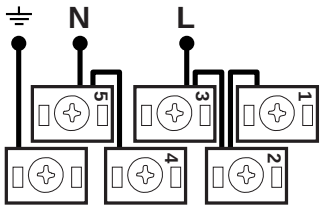


Abb. F

400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

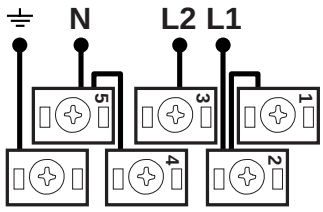


Abb. G

Anschluß des Versorgungskabels an das Stromnetz
Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung; wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein allpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm, der der Strombelastung und den geltenden Richtlinien entspricht, zwischenzuschalten (der Erdleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden).
Das Versorgungskabel muß so verlaufen, daß es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.
Bevor der Anschluß vorgenommen wird, beachten Sie, daß:

- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes nur dann gewährleistet ist, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muß überprüft werden, im Zweifelsfalle ist eine Kontrolle durch Fachpersonal anzufordern. Der Hersteller kann für eventuelle durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht zur Verantwortung gezogen werden.
- Vor Anschluß des Gerätes kontrollieren Sie bitte, daß die auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung) angegebenen Daten mit denen des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich davon, daß die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfalle ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.
- Falls Steckdose und Stecker des Gerätes nicht übereinstimmen sollten, ist die Steckdose von einem Fachmann durch eine andere geeigneten Typs zu ersetzen. Derselbe muß bei der Gelegenheit auch überprüfen, daß der Steckdosen-Kabelquerschnitt der Leistungsaufnahme des Gerätes entspricht. Allgemein ist die Verwendung von Adpatern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungen nicht ratsam. Falls deren Gebrauch jedoch unvermeidlich sein sollte, dürfen nur Einfach- oder Vielfachadapter und Verlängerungen verwendet werden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen; achten Sie darauf, daß die auf dem Einfachadapter und den Verlängerungen angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachadapter angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten wird. **Stecker und Steckdose müssen leicht zugänglich sein.**

Technische Eigenschaften

Nutzabmessungen des Backofens:

Breite: cm 43,5
Tiefe: cm 40
Höhe: cm 32

Nutzvolumen des Backofens:

Liter 56

ENERGIE-ETIKETT

Richtlinie 2002/40/CE über die Etikettierung von Elektrobacköfen
Norm EN 50304
Energieverbrauch Natürliche Konvektion
Heizfunktion: Statischer
Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion
Heizfunktion: Heißluft

Versorgungsspannung und -frequenz:

230/400V ~ 3N 50/60Hz 8250W

CE

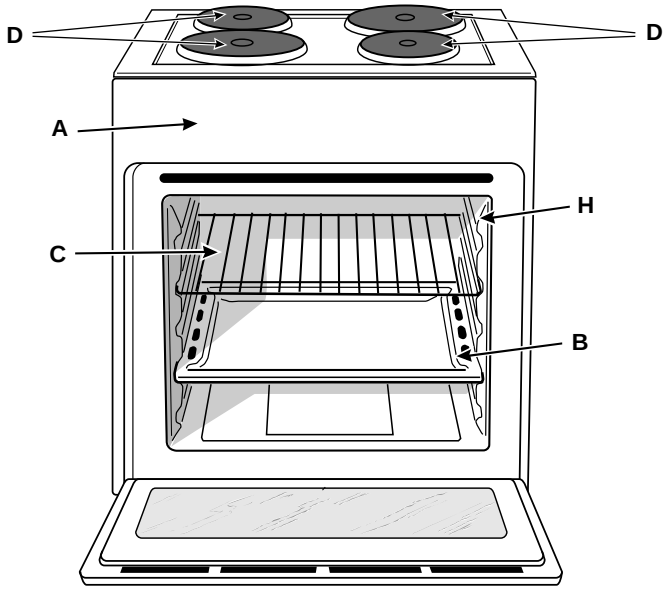
Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

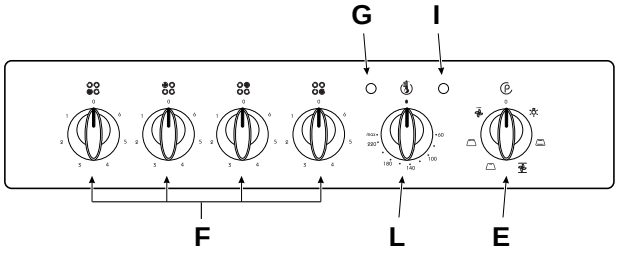
- 73/23/**EWG** vom19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/**EWG** vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/**EWG** vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα προϊόν Indesit, ασφαλές και πραγματικά εύκολο στη χρήση. Για να το γνωρίσετε, και να το χρησιμοποιείτε καλύτερα και επί μακρόν, σας συμβουλεύουμε, πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, να διαβάσετε προσεκτικά τις προειδοποιήσεις που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο, αφού σας παρέχουν σημαντικές υποδείξεις σχετικά με την ασφάλεια εγκατάστασης, χρήσης και συντήρησης. Διατηρείστε με φροντίδα το εγχειρίδιο αυτό για κάθε μελλοντική περιατέρω αναφορά. Ευχαριστούμε.

Κοιτώντας το από κοντά

A. **Ταμπλό εντολών**
B. **Λιποσυλλέκτης ή επίπεδο ψησίματος**
C. **Πλέγμα επιπέδου φούρνου**
D. **Ηλεκτρική εστία**
E. **Επιλογέας λειτουργιών ψησίματος**
F. **Επιλογείς ηλεκτρικών εστιών**
G. **Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας ηλεκτρικών εστιών**
H. **Οδηγοί ολίσθησης λιποσυλλεκτών και πλεγμάτων**
I. **Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας του φούρνου** (παρούσα μόνο σε ορισμένα μοντέλα) - Αν είναι αναμμένη δείχνει τη φάση θέρμανσης μέχρι την τεθείσα θερμοκρασία
L. **Επιλογέας για τη θερμοκρασία ψησίματος**





Πως χρησιμοποιείται

Ο πολυλειτουργικός φούρνος συνδυάζει σε μια μόνο συσκευή τα προτερήματα των παραδοσιακών φούρνων φυσικής θερμικής αγωγιμότητας: "στατικοί" με εκείνα των μοντέρνων φούρνωνδυναμικής θερμοκής αγωγιμότητας: "αερόθερμοι".
Είναι μια συσκευή εξαιρετικά ευέλικτη που επιτρέπει την επιλογή με εύκολο και ασφαλή τρόπο μεταξύ 5 διαφορετικών μεθόδων ψησίματος. Η επιλογή των διαφόρων προσφερόμενων λειτουργιών επιτυγχάνεται ενεργώντας στους επιλογείς "**E**" και του θερμοστάτη "**L**" που υπάρχουν στο ταμπλό.

Προσοχή: με το πρώτο άναμμα συνιστούμε να θέσετε σε λειτουργία το φούρνο άδειο, για περίπου μισή ώρα, με το θερμοστάτη στο μέγιστο και με την πόρτα κλειστή. Κατόπιν, αφού παρέλθει ο χρόνος αυτός, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αερίστε το χώρο. Η μυρωδειά που μερικές φορές αναδύεται οφείλεται στην εξάτμιση των ουσιών που χρησιμοποιούνται για την προστασία του φούρνου κατά το χρονικό διάστημα που μεσολαβεί μεταξύ της παραγωγής και της εγκατάστασης του προϊόντος.

Προσοχή: Χρησιμοποιείστε το πρώτο επίπεδο από κάτω, τοποθετώντας τον λιποσυλλέκτη που σας παρέχεται για τη συλλογή ζωμών ή/και λιπών, μόνο στη περίπτωση ψησίματος στο γκριλ ή στη σούβλα (μόνο σε ορισμένα μοντέλα). Για τα άλλα ψησίματα μη χρησιμοποιείτε ποτέ το πρώτο επίπεδο από κάτω και μην ακουμπάτε ποτέ αντικείμενα στη βάση του φούρνου ενώ μαγειρεύετε γιατί θα μπορούσατε να προκαλέσετε ζημιές στο σμάλτο. Να τοποθετείτε πάντα τα σκεύη σας (πυρέξ, φύλλα αλουμινίου, κλπ.) στο πλέγμα που σας παρέχεται με τη συσκευή και που είναι τοποθετημένο στους οδηγούς του φούρνου.

Στατικός φούρνος
Θέση επιλογέα θερμοστάτη "**L**": Μεταξύ **60**°C και **Max**.
Στη θέση αυτή ανάβουν τα δύο θερμαντικά στοιχεία, κάτω και επάνω. Είναι ο κλασσικός φούρνος της γιαγιάς που όμως παράγει ένα εξαιρετικό επίπεδο διανομής της θερμοκρασία και συγκράτησης της κατανάλωσης. Ο στατικός φούρνος παραμένει αξεπέραστος στις περιπτώσεις που πρέπει να μαγειρευτούν πιάτα τα συστατικά των οποίων αποτελούνται από δύο ή περισσότερα στοιχεία που συνδράμουν στη δημιουργία ενός μοναδικού πιάτου όπως για παράδειγμα: λάχανο με χοιρινά παϊδάκια, μπακαλιάρος αλά σπανιόλα, παστός μπακαλιάρος αλά ανκονετάνα, ψαχνά μοσχαρίσια με ρύζι. Εξαιρετικά αποτελέσματα επιτυγχάνονται στην προετοιμασία πιάτων με βάση κρέας βοδινό ή μοσχαρίσιο όπως: μπρεζέ, στιφάδο, goulasch, κυνήγι, μπούτι και κόντρα χοιρινού κλπ... που απαιτούν αργό ψήσιμο με συνεχή προσθήκη υγρών. Ωστόσο παραμένει το καλύτερο σύστημα για το ψήσιμο των γλυκών, για τα φρούτα και για τα ψησίματα με σκεπασμένα σκεύη ειδικά για τα ψησίματα στο φούρνο. Κατά το ψήσιμο στον στατικό

φούρνο χρησιμοποιείτε ένα μόνο επίπεδο, διότι σε περισσότερα επίπεδα θα έχετε μια κακή διανομή τηςθερμοκρασίας. Χρησιμοποιώντας τα διάφορα διαθέσιμα επίπεδα θα μπορείτε να σταθμίσετε την ποσότητα θερμότητας μεταξύ του επάνω και κάτω μέρους. Αν το ψήσιμο απαιτεί περισσότερη θερμότητα από κάτω ή από πάνω, χρησιμοποιήστε αντίστοιχα τα κάτω ή επάνω επίπεδα.

Φούρνος Αερόθερμος

Θέση επιλογέα θερμοστάτη "**L**": Μεταξύ **60**°C και **Max**.
Ενεργοποιούνται τα θερμαντικά στοιχεία και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Επειδή η θερμότητα είναι σταθερή και ομοιόμορφη σε όλο το φούρνο, ο αέρας ψήνει και ροδοκοκκινίζει το τρόφιμο ομοιόμορφα σε όλα τα σημεία. Μπορείτε να μαγειρεύετε ταυτόχρονα ακόμη και φαγητά διαφορετικά μεταξύ τους, αρκεί οι θερμοκρασίες ψησίματος να είναι ίδιες. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το πολύ 2 επίπεδα ταυτόχρονα ακολουθώντας τις προειδοποιήσεις της παραγράφου "Ταυτόχρονο ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα".
Η λειτουργία ενδείκνυται ιδιαίτερα για πιάτα που απαιτούν τραγάνισμα ή για πιάτα πουα απαιτούν ψήσιμο αρκετά χρονοβόρο όπως για παράδειγμα: λαζάνια, παστίτσο, κοτόπουλο με πατάτες κλπ... Σημαντικά πλεονεκτήματα έχετε στο ψήσιμο των κρεατικών διότι η καλύτερη διανομή της θερμοκρασίας επιτρέπει τη χρήση χαμηλότερων θερμοκρασιών που μειώνουν τη διασπορά των ζουμιών διατηρώντας το κρέας πιο μαλακό με μικροτερη απώλεια βάρους. Ο αερόθερμος ενδείκνυται ιδιαίτερα για το ψήσιμο των ψαρικών που μπορούν να μαγειρεύονται με ελάχιστη προσθήκη μπαχαρικών διατηρώντας έτσι αναλλοίωτη την όψη και τη γεύση.
Dessert: σίγουρα αποτελέσματα ειτυγχάνονται μαγειρεύοντας κέικ ζύμης.
Η λειτουργία "αερόθερμο" μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για ταχεία απόψυξη λευκού ή κόκκινου κρέατος, ψωμιού, θέτοντας μια θερμοκρασία 80 °C. Για να αποψύξετε τρόφιμα πιο ευαίσθητα μπορείτε να θέσετε 60°C ή να χρησιμοποιήσετε μόνο την κυκλοφορία κρύου αέρα θετοντας τον επιλογέα θερμοστάτη στους 0°C.

Φούρνος"επάνω"

Θέση επιλογέα θερμοστάτη "**L**": Μεταξύ **60**°C και **Max**.
Ανάβει το επάνω θερμαντικό στοιχείο.
Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ολοκλήρωση ψησίματος.

Grill

Θέση επιλογέα θερμοστάτη "**L**": **Max**.
Ανάβει το επάνω κεντρικό θερμαντικό στοιχείο.
Η αρκετά υψηλή και άμεση θερμοκρασία του γκριλ επιτρέπει το άμεσο επιφανειακό ροδοκοκκίνισμα των τροφών, που παρεμποδίζοντας την έξοδο του ζουμιού, τα διατηρεί πιο τρυφερά εσωτερικά. Το ψήσιμο στο γκριλ συνιστάται ιδιαίτερα για εκείνα τα φαγητά που απαιτούν υψηλή επιφανειακή θερμοκρασία: μπριζόλες βοδινές και μοσχαρίσιες, entrecote, φιλέτο, χάμπουργκερ κλπ...
Ορισμένα παραδείγματα χρήσης αναφέρονται στην παράγραφο "Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο".

Grill Αερόθερμο

Θέση επιλογέα θερμοστάτη "**L**": Μεταξύ **60**°C και **200**°C.
Ανάβει το επάνω κεντρικό θερμαντικό στοιχείο και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Συνδυάζει με την θερμική, μίας κατεύθυνσης, ακτινοβολία τη δυναμική κυκλοφορία αέρα στο εσωτερικό του φούρνου. Αυτό παρεμποδίζει το κάψιμο της επιφάνειας των τροφίμων και αυξάνει την ικανότητα διείσδυσης της θερμότητας. Επιτυγχάνονται εξαιρετικά αποτελέσματα για κεμπάπ κρέατος με χορταρικά, λουκάνικα, χοιρινά παϊδάκια, αρνίσιες μπριζόλες, κοτόπουλο, ορτύκι, χοιρινό φιλέτο, κλπ. Το αερόθερμο γκριλ είναι αξεπέραστο για να μαγειρέψετε φιλέτα ψαριού ξιφία, τόνου, σφυρίδας, γεμιστών σουπιών, κλπ.).

Το φως του φούρνου

Ανάβει στρέφοντας τον επιλογέα "**E**" στο σύμβολο .
Φωτίζεται ο φούρνος και παραμένει αναμμένο όταν έχει τεθεί σε λειτουργία οποιοδήποτε θερμαντικό στοιχείο του φούρνου.

Οι επιλογείς εντολών των ηλεκτρικών εστιών της επιφάνειας μαγειρέματος (F)

Οι κουζίνες μπορεί να είναι εφοδιασμένες με ηλεκτρικές εστίες κανονικές, ταχείες και αυτόματες σε διάφορους συνδυασμούς (οι ταχείες εστίες διακρίνονται από τις άλλες από την παρουσία μιάς κόκκινης σφραγίδας στο κέντρο). Για να αποφευχθεί η διασπορά θερμότητας και ζημιές στις εστίες είναι καλό να χρησιμοποιείτε σκεύη με βάση επίπεδη και διάμετρο όχι μικρότερη από εκείνη της εστίας
Στον πίνακα αναφέρονται οι αντιστοιχίες μεταξύ των θέσεων των επιλογέων και της χρήσης για την οποία οι εστίες προτείνονται.

Θέση	Εστία κανονικὴ ἡ ταχεία
0	Σβηστό
1	Ψήσιμο χορταρικών, ψαρικών
2	Πατάτες στον ατμό, μινέστρες, φασόλια, ρεβύθια
3	Συνέχιση ψησίματος μεγάλων τροφίμων, μινέστρες
4	Ψήσιμο (μέτριο)
5	Ψήσιμο (δυνατό)
6	Ροδοκοκκίνισμα η επίτευξη βρασμού σε σύντομο χρόνο

Πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά, πρέπει να θερμάνετε τις εστίες στη μέγιστη θερμοκρασία για περίπου 4 λεπτά, χωρίς κατσαρόλα. Κατά την αρχική αυτή φάση, η προστατευτική επένδυση σκληραίνει και αποκτά την μέγιστη αντίσταση.

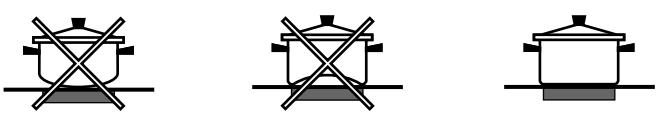
Ενδεικτικό φωτάκι λειτουργίας ηλεκτρικών εστιών (G)

Είναι αναμμένο όταν έχει τεθεί σε λειτουργία ένα οποιοδήποτε ηλεκτρικό θερμαντικό στοιχείο της επιφάνειας μαγειρέματος.

Χρήση της επιφάνειας

Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα από τη επιφάνεια μαγειρέματος υπάρχουν ορισμένα βασικά τεχνάσματα που πρέπει να εφαρμόσετε κατά το ψήσιμο ή την προετοιμασία των φαγητών.

- Να χρησιμοποιείτε κατσαρόλες με επίπεδη βάση για να είναι σίγουρη η επαφή της κατσαρόλας στη ζώνη ψησίματος.



· Να χρησιμοποιείτε κατσαρόλες τέτοιας διαμέτρου που να καλύπτεται τελείως η εστία μαγειρέματος, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η χρήση όλης της διαθέσιμης θερμότητας.

· Βεβαιωθείτε ότι η βάση των κατσαρολών είναι πάντα στεγνή και καθαρή, για μια καλύτερη επαφή και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής των εστιών και των ίδιων των κατσαρολών.

Πως να το διατηρείτε σε φόρμα

Πριν από κάθε ενέργεια να αποσυνδέετε τη συσκευή από τη ηλεκτρική τροφοδοσία.

Για μια μεγάλη διάρκεια ζωής του φούρνου είναι απαραίτητο να εκτελείτε συχνά μια σχολαστική γενική καθαριότητα, λαμβάνοντας υπόψη ότι:

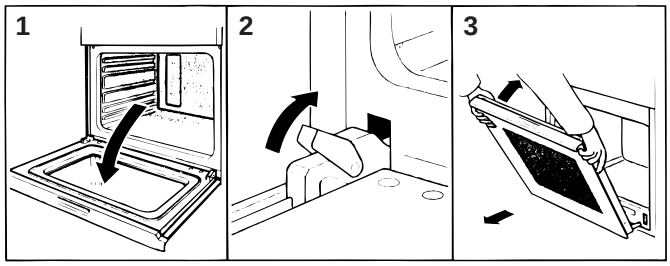
- **Για τον καθαρισμό μη χρησιμοποιείτε συσκευές ατμού.**
- α εξωτερικά επισμαλτωμένα ή ανοξείδωτα μέρη πλέονται με χλιαρό νερό χωρίς τη χρήση αποξυστικών και διαβρωτικών ουσιών που θα μπορούσαν να τα καταστρέψουν. Το ανοξείδωτο ατσάλι μπορεί να παραμείνει λεκιασμένο. Αν οι λεκέδες είναι δύσκολοι για να φύγουν χρησιμοποιήστε ειδικά προϊόντα του εμπορίουΣας συνιστούμε να ξεπλένετε με άφθονο νερό και να στεγνώνετε μετά τον καθαρισμό.
- το εσωτερικό του φούρνου καθαρίζεται, κατά προτίμηση κάθε φορά μετά τη χρήση, όταν είναι ακόμη χλιαρός, χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και απορρυπαντικό, ξεπλένοντας και στεγνώνοντας κατόπιν προσεκτικά με ένα απαλό πανί. Αποφεύγετε τη χρήση αποξυστικών απορρυπαντικών (για παράδειγμα τις σκόνες, κλπ.) και τα αποξυστικά σφουγγαράκια για πιάτα ή οξέα (για παράδειγμα αφαλατικά, κλπ...), διότι θα μπορούσαν να καταστρέψουν το σμάλτο. Αν η βρωμιά είναι ιδιαίτερα ανθεκτική, χρησιμοποιήστε ένα ειδικό προϊόν για καθαρισμό φούρνου, σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στην συσκευασία.
- αν χρησιμοποιείτε επί μακρόν τον φούρνο θα μπορούσε να σχηματιστεί συμπύκνωμα. Σκουπίστε το με ένα μαλακό πανί.
- γύρω από το άνοιγμα του φούρνου, ένα λάστιχο διασφαλίζει τη σωστή του λειτουργία. Να ελέγχετε, λοιπόν, περιοδικά την κατάσταση της τσιμούχας αυτής. Αν χρειαστεί καθαρίστε το αποφεύγοντας τη χρήση προϊόντων ή αντικειμένων αποξυστικών. Αν σας προκύψει φθαρμένο απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο μέχρι την επισκευή του.
- μην ντύνετε ποτέ το φόντο του φούρνου με αλουμινόχαρτο, διότι η συνεπαγόμενη συσσώρευση της θερμότητας θα διακύβευε το ψήσιμο καταστρέφοντας επίσης και το σμάλτο.
- οι ηλεκτρικές εστίες καθαρίζονται με ένα πανί υγρό και αλείφονται με λίγο λάδι όσο είναι ακόμη χλιαρές.
- καθαρίστε το τζάμι της πόρτας του φούρνου χρησιμοποιώντας προϊόντα και σφουγγαράκια μη αποξυστικά και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

Πως αφαιρείται η πόρτα του φούρνου

Για ένα σχολαστικό καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου. Προχωρήστε με τον ακόλουθο τρόπο:

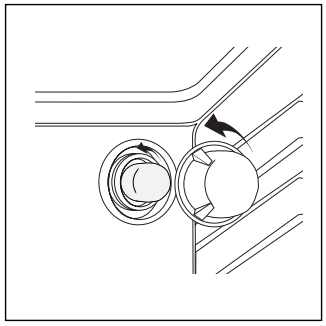
- ανοίξτε τελείως την πόρτα
- ανασηκώστε και στρέψτε τους μοχλούς που βρίσκονται στους δύο μεντεσέδες
- πιάστε την πόρτα από τα δύο εξωτερικά πλευρά, ξανακλείστε τη αργά αλλά όχι τελείως
- τραβήξτε την πόρτα προς το μέρος σας βγάζοντάς την από την έδρα της.

Ξαναμοντάρετε την πόρτα ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία αλλά αντίστροφα.



Αντικατάσταση της λυχνίας στο διαμέρισμα φούρνου

- Διακόψτε την τροφοδοσία του φούρνου μέσω του πολυπολικού διακόπτη που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση του φούρνου στην ηλεκτρική εγκατάσταση, ή βγάλτε το βύσμα, αν είναιμ προσβάσιμο.
- Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα της λυχνίας.
- Ξεβιδώστε την λυχνία και αντικαταστήστε τη με μία που είναι ανθεκτική σε υψηλές θερμοκρασίες (300°C) με τα παρακάτω χαρακτηριστικά:
  - Τάση 230/240 V
  - Ισχύς 25W
  - Σύνδεση E14
- Ξαναμοντάρετε το γυάλινο κάλυμμα και επανατροφοδοτήστε τον φούρνο με ρεύμα.



Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο

Ο φούρνος θέτει στη διάθεσή σας μία πλούσια ποικιλία δυνατοτήτων που σας επιτρέπουν να ψήνετε κάθε φαγητό με τον καλλίτερο τρόπο. Με τον καιρό θα μπορείτε να εκμεταλλευτείτε με τον καλλίτερο τρόπο αυτή την ευέλικτη συσκευή ψησίματος, συνεπώς οι αναφορές που παρατίθενται παρακάτω δεν είναι παρά γενικές υποδείξεις που θα τις εμπλουτίσετε με την προσωπική σας εμπειρία.

Προθέρμανση

Σε περίπτωση που είναι αναγκαίο να προθερμάνετε τον φούρνο, σε γενικές γραμμές όλες τις φορές που μαγειρεύονται φαγητά με μαγιά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία "**αερόθερμος**" που επιτρέπει την επίτευξη της θερμοκρασίας σε σύντομο χρόνο και με μικρή κατανάλωση.

Αφού φουρνίσετε μπορείτε να περάσετε στην πλέον ενδεδειγμένη λειτουργία ψησίματος.

Ταυτόχρονο ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα

Αν χρειαστεί να ψήσετε σε δύο επίπεδα χρησιμοποιείστε μόνο τη λειτουργία "**αερόθερμος**", που είναι η μόνη που επιτρέπει αυτή τη δυνατότητα.

- Ο φούρνος διαθέτει 5 επίπεδα. Στο ψήσιμο με αερόθερμο χρησιμοποιείτε τα δύο από τα τρία κεντρικά επίπεδα, το πρώτο από κάτω και το τελευταίο από πάνω δέχονται απ' ευθείας το θερμό αέρα που θα μπορούσε να προκαλέσει καψίματα σε ευαίσθητα τρόφιμα.
- Κανονικά να χρησιμοποιείτε το 2° και το 4° επίπεδο από κάτω, εισάγοντας στο 2° επίπεδο τα τρόφιμα που απαιτούν περισσότερη θερμότητα. Για παράδειγμα στη περίπτωση ταυτόχρονου ψησίματος ψητών κρεάτων με άλλα τρόφιμα, βάλτε το ψητό στο 2° επίπεδο, αφήνοντας το 4° για τρόφιμα πιο ευαίσθητα.
- Στο ταυτόχρονο ψήσιμο τροφίμων που έχουν διαφορετικούς χρόνους και θερμοκρασίες ψησίματος, θέστε μια θερμοκρασία ενδιάμεση των δύο, φουρνίστε το πιο ευαίσθητο τρόφιμο στο 4° επίπεδο και βγάλτε από το φούρνο πρώτα το τρόφιμο με βραχύτερο χρόνο ψησίματος.
- Χρησιμοποιείτε τον λιποσυλλέκτη στο κάτω επίπεδο και το πλέγμα στο επάνω.

Χρήση του γκριλ

Ο πολυλειτουργικός φούρνος θέτει στη διάθεσή σας **2 διαφορετικές δυνατότητες γκριλ μόνο και αποκλειστικά με την πόρτα του φούνρου κλειστή.**

Χρησιμοποιείτε τη λειτουργία "**grill**" τοποθετώντας το τρόφιμο στο κέντρο του πλέγματος (στο 3° ή 4° επίπεδο ξεκινώντας από κάτω), δεδομένου ότι παραμένει αναμμένο μόνο το κεντρικό μέρος της επάνω αντίστασης.

Χρησιμοποιείτε το πρώτο επίπεδο από κάτω, τοποθετώντας τον λιποσυλλέκτη που σας παρέχεται για τα ζουμιά ή/και τα λίπη.

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αυτή, συνιστούμε να θέτετε τον θερμοστάτη στο μέγιστο. Αυτό, όμως, δεν σημαίνει ότι δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν χαμηλότερες θερμοκρασίες, απλά ρυθμίζοντας τον επιλογέα του θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Η θέση "**grill αερόθερμο**" είναι πολύ χρήσιμη για γρήγορα γκριλιαρίσματα, κατανέμει τη θερμότητα που εκπέμπεται από το γκριλ επιτρέποντας μαζί με το επιφανειακό ροδοκοκκίνισμα και ψήσιμο του κάτω μέρους.

Μπορείτε ακόμη να τη χρησιμοποιείτε και στη τελική φάση ψησίματος τροφίμων που χρειάζονται επιφανειακό ροδοκοκκίνισμα, για παράδειγμα είναι ιδανική για το ροδοκοκκίνισμα των ζυμαρικών φούρνου στο τέλος του ψησίματος.

Κατά τη χρήση της λειτουργίας αυτής τοποθετήστε το πλέγμα στο 2° ή 3° επίπεδο ξεκινώντας από κάτω (βλέπε πίνακα ψησίματος) και μετά, για να συλλεχθούν τα λίπη και να αποφευχθεί η παραγωγή καπνού, βάλτε τον λιποσυλλέκτη στο 1° επίπεδο από κάτω.

Σημαντικό: να πραγματοποιείτε το ψήσιμο στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή, κι αυτό για να επιτυγχάνετε μαζί με τα καλύτερα αποτελέσματα μια αισθητή εξοικονόμηση ενέργειας (10% περίπου).

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αυτή, συνιστάται να θέσετε τον θερμοστάτη στους 200 °C, διότι αυτή είναι η συνθήκη βέλτιστης απόδοσης, που βασίζεται στην ακτινοβολία υπέρυθρων ακτίνων. Αυτό όμως δεν σημαίνει ότι δεν μπορεί να χρησιμοποιηθούν χαμηλότερες θερμοκρασίες, απλά ρυθμίζοντας τον επιλογέα του θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Ωστόσο τα καλύτερα αποτελέσματα, με τη χρήση των λειτουργιών του γκριλ, επιτυγχάνονται τοποθετώντας το πλέγμα στα τελευταία επίπεδα ξεκινώντας από κάτω (βλέπε πίνακα ψησίματος) και κατόπιν, για να συλλέξετε τα λίπη και την αποφυγή παραγωγής κάπνας, βάλτε τον λιποσυλλέκτη που σας παρέχεται στο πρώτο επίπεδο από κάτω.

Ψήσιμο των γλυκών

Στο ψήσιμο των γλυκών να φουρνίζετε πάντα σε φούρνο ζεστό, περιμένετε το τέλος της προθέρμανσης που υποδεικνύεται από το κόκκινο ενδεικτικό φωτάκι "**I**". Μην ανοίγετε την πόρτα κατά το ψήσιμο ενός γλυκού γιατί αυτό θα "καθίσει". Γενικά:

Γλυκό πολύ ξερό
Την επόμενη φορά θέστε μιά θερμοκρασία κατά 10°C υψηλότερη και μειώστε το χρόνο ψησίματος.

Γλυκό που "καθίζει"
Χρησιμοποιείτε λιγότερο υγρό και χαμηλώστε τη θερμοκρασία κατά 10°C.

Γλυκό σκούρο επιφανειακά
Τοποθετείστε το χαμηλώτερα, θέστε μια θερμοκρασία χαμηλότερη και παρατείνετε το ψήσιμο..

Καλό εξωτερικό ψήσιμο, μα εσωτερικά κολλάει
Χρησιμοποιείστε λιγότερο υγρό, μειώστε τη θερμοκρασία, αυξείστε το χρόνο ψησίματος

Το γλυκό δεν ξεκολλάει από τη φόρμα
Αλείψτε καλά τη φόρμα και αλευρώστε τη ή χρησιμοποιήστε χαρτί φούρνου

Έψησα σε διάφορα επίπεδα (στη λειτουργία "αερόθερμος") με αποτέλεσμα να μην είναι όλα τα εδέσματα στην ίδια κατάσταση ψησίματος

Θέστε μια χαμηλότερη θερμοκρασία.
Δεν είναι αναγκαίο επίπεδα που εισάγονται ταυτόχρονα να πρέπει να εξαχθούν μαζί.

Ψήσιμο της πίτσας
Για ένα καλό ψήσιμο της πίτσας χρησιμοποιήστε τη λειτουργία ⍾ "**αερόθερμο**"**:**

- Προθερμάνετε τον φούρνο για τουλάχιστον 10 λεπτά
- Χρησιμοποιήστε ένα αλουμινιένιο ταψί αποθέτοντάς το στο πλέγμα που σας παρέχεται. Χρησιμοποιώντας τον λιποσυλλέκτη επιμηκύνονται οι χρόνοι ψησίματος και δύσκολα πετυχαίνεται μια τραγανιστή πίτσα
- Μην ανοίγετε συχνά τον φούρνο κατά το ψήσιμο
- Στην περίπτωση πότσας με πολλά υλικά ("καπριτσόζα", "τέσσερις εποχές") συνιστάται να βάζετε τη μοτσαρέλα στη μέση του ψησίματος.
- Στο ψήσιμο της πίτσας σε δύο επίπεδα, χρησιμοποιήστε το 2° και το 4° με θερμοκρασία 220°C και φουρνίστε αφού έχετε προθερμάνει τον φούρνο για τουλάχιστον 10 λεπτά.

Ψήσιμο κερατικών και ψαρικών
Για τα λευκά κρέατα, τα πουλερικά και τα ψαρικά χρησιμοποιείστε θερμοκρασίες da 180 °C a 200 °C.
Για τα κόκκινα κρέατα που θέλετε να είναι καλοψημένα εξωτερικά διατηρώντας στο εσωτερικό των το ζουμί τους είναι καλό να ξεκινάτε με μία αρχική θερμοκρασία υψηλή (200°C-220°C) για μικρό χρονικό διάστημα, και κατόπιν χαμηλώστε την.
Γενικά όσο πιο ογκώδες είναι το ψητό τόσο χαμηλότερη πρέπει να είναι η θερμοκρασία και πιο παρατεταμένος ο χρόνος ψησίματος. Τοποθετείστε το προς ψήσιμο κρέας στο κέντρο του γκριλ και βάλτε κάτω από το γκριλ το ταψί περισυλλογής λίπους (λιποσυλλέκτης).
Τοποθετείστε το πλέγμα έτσι ώστε η τροφή να βρίσκεται στο κέντρο του φούρνου. Αν επιθυμείτε περισσότερη θερμότητα από κάτω, χρησιμοποιείστε τα χαμηλότερα επίπεδα. Για να πετύχετε ψητά εύγευστα (ειδικά πάπια και κυνήγι) περιτυλίξτε το κρέας με λαρδί ή χοιρινό λίπος και τοποθετείστε το έτσι ώστε να βρίσκεται στο πάνω μέρος.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ωφέλιμες διαστάσεις του φούρνου:

πλάτος: cm. 43,5
βάθος: cm. 40
ύψος: cm. 32

Ωφέλιμος όγκος του ηλεκτρικού φούρνου:

λίτρα 56

ENERGY LABEL
Οδηγία 2002/40/CE για την ετικέτα ηλεκτρικών φούρνων
Κανονισμός EN 50304
Κατανάλωση ενέργειας Φυσική αγωγιμότητα
λειτουργία θέρμανσης: Στατικός
Κατανάλωση ενέργειας δήλωση Κλάσης Δυναμικής αγωγιμότητας
λειτουργία θέρμανσης: ⍾ Αερόθερμος

Τάσεις και συχνότητα τροφοδοσίας:

230/400V ~ 3N 50/60Hz 8250W

CE

Η συσκευή αυτή τηρεί τις προδιαγραφές των ακόλουθων Κοινοτικών Οδηγιών:

- 73/23/**CEE** της 19/02/73 (Χαμηλή Τάση) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις.
- 89/336/**CEE** της 03/05/89 (Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις.
- 93/68/**CEE** της 22/07/93 και μεταγενέστερες τροποποιήσεις.

Θέση επιλογέα	Τροφή για μαγείρεμα	Βάρος (Kg)	Θέση ψησίματος επίπεδα από κάτω	Χρόνος προθέρμανσης (λεπτά)	Θέση επιλογέα θερμοστάτη	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
1 Στατικός	Πάπια	1	3	15	200	65-75
	Ψητό μοσχάρι ή βωδινό	1	3	15	200	70-75
	Ψητό χοιρινό	1	3	15	200	70-80
	Μπισκότα (μαλακά)	-	3	15	180	15-20
	κροστάτες	1	3	15	180	30-35
2 Αερόθερμος	Πίτσα (σε 2 επίπεδα)	1	2-4	15	220	15-20
	Λαζάνια	1	3	10	200	30-35
	Αρνάκι	1	2	10	180	50-60
	Ψητό κοτόπουλο + πατάτες	1	2-4	10	180	60-75
	Σκουμπρί	1	2	10	180	30-35
	Πλούμ-κέικ	1	2	10	170	40-50
	Μπινιέ (σε 2 επίπεδα)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Μπισκότα (σε 2 επίπεδα)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Παντεσπάνι (σε 1 επίπεδο)	0.5	2	10	170	15-20
	Παντεσπάνι (σε 2 επίπεδα)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Αλυμρά κέικ	1.5	3	15	200	25-30
3 Φούρνος επάνω	Ολοκλήρωση ψησίματος	-	3/4	15	220	-
4 Γκριλ	Γλώσσες και σουπιές	1	4	5	Max	8-10
	Σουβλάκια καλαμαριών Και γαρίδων	1	4	5	Max	6-8
	Φιλέτο μπακαλιάρου	1	4	5	Max	10
	Χορταρικά στο γκριλ	1	3/4	5	Max	10-15
	Μπριζόλες μοσχαρίσιες	1	4	5	Max	15-20
	κοτολέτες	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Σκουμπρί	1	4	5	Max	15-20
	Τοστ	n.° 4	4	5	Max	2-3
5 Γκριλ αερόθερμο	Κοτόπουλο στο γκριλ	1.5	3	5	200	55-60
	Σουπιές	1.5	3	5	200	30-35

Σημείωση: οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικοί και μπορούν να μεταβληθούν ανάλογα με τις προσωπικές προτιμήσεις. Στα ψησίματα στο γκριλ ή στο αερόθερμο γκριλ, ο λιποσυλλέκτης τοποθετείται πάντα στο 1° επίπεδο ξεκινώντας από κάτω.

Η ασφάλεια μια καλή συνήθεια

Για να εξασφαλίσετε την αποτελεσματικότητα και την ασφάλεια της συσκευής αυτής:
- **απευθύνεστε αποκλειστικά σε εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής υποστήριξης**
- **να ζητάτε πάντα τη χρήση αυθεντικών ανταλλακτικών**

- **Για τη μετακίνηση της συσκευής, και για να αποσοβηθούν ζημιές σε άτομα και στο ίδιο το προϊόν, να χρησιμοποιείτε πάντα τις αντίστοιχες λαβές που υπάρχουν στα πλαϊνά του φούρνου.**
- Η συσκευή αυτή σχεδιάστηκε για μη επαγγελματική χρήση, στο εσωτερικό κατοικίας και τα χαρακτηριστικά της δεν πρέπει να τροποποιούνται.
- Οι οδηγίες αυτές ισχύουν μόνο για τις χώρες προορισμού τα σύμβολα των οποίων απεικονίζονται στο εγχειρίδιο και στην ταμπελίτσα μητρώου.
- Η ηλεκτρική ασφάλεια της συσκευής αυτής διασφαλίζεται μόνο όταν η ίδια είναι σωστά συνδεδεμένη με μιά αποτελεσματική εγκατάσταση γείωσης όπως προβλέπεται από τους ισχύοντες κανονισμούς ασφάλειας .
- **Κατά τη χρήση της συσκευής τα θερμαντικά στοιχεία και ορισμένα μέρη της πόρτας του φούρνου θερμαίνονται πολύ. Προσέξτε πολύ να μη τα αγγίξετε και κρατάτε τα παιδιά σε απόσταση.**

Επειδή πρόκειται για πηγές θερμότητας, μην επιτρέπετε σε παιδιά ή ανίκανα άτομα να έρθουν σε επαφή με:
- τους εντολείς και τη συσκευή γενικά
- τις συσκευασίες (σακούλες, πολυστυρόλ, καρφιά, κλπ.)
- τη συσκευή, κατά και μετά τη λειτουργία του φούρνου και του γκριλ, δεδομένης της υπερθέρμανσής τους
- την σε αχρησία συσκευή (στην περίπτωση αυτή καθίστανται αβλαβή τα μέρη που θα μπορούσαν να είναι επικίνδυνα).

Αποφεύγονται οι ακόλουθες ενέργειες:
- να αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα μέρη του σώματος
- να τη χρησιμοποιείτε με γυμνά πόδια
- να τραβάτε τη συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας για να την αποσυνδέσετε από την πρίζα ρεύματος
- άσκοπες και επικίνδυνες ενέργειες
- να βουλώνουν τα ανοίγματα αερισμού ή αποβολής της θερμότητας
- να καταλήγει το καλώδιο τροφοδοσίας μικρών ηλεκτρικών συσκευών σε θερμά μέρη της συσκευής
- μην την αφήνετε εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο, κλπ.)
- η χρήση του φούρνου ως αποθηκευτικού χώρου
- η χρήση εύφλεκτων υγρών πλησίον της συσκευής
- η χρήση προσαρμοστικών, πολύπριζων ή/και προεκτάσεων
- προσπάθειες εγκατάστασης ή επισκευής χωρίς την επέμβαση ειδικευμένου προσωπικού.

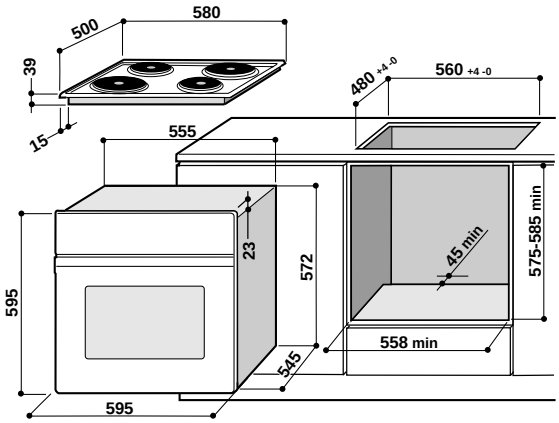
Πρέπει οπωσδήποτε να απευθύνεστε σε ειδικευμένο προσωπικό στις ακόλουθες περιπτώσεις:
- εγκατάσταση (σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή)
- όταν αμφιβάλλετε για τη λειτουργία
- αντικατάσταση της πρίζας σε περίπτωση ασυμβατότητας με το βύσμα της συσκευής.

Πρέπει να απευθύνεστε στα εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής υποστήριξης στις ακόλουθες περιπτώσεις:
- αν αμφιβάλλετε για την ακεραιότητα της συσκευής αφού έχετε αφαιρέσει τη συσκευασία
- ζημιά ή αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας
- σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας, ζητώντας αυθεντικά ανταλλακτικά.

Είναι σκόπιμο να εκτελείτε τις ακόλουθες διεργασίες:
- μόνο το ψήσιμο των φαγητών, αποφεύγοντας άλλες ενέργειες
- να ελέγχετε την ακεραιότητα αφού αφαιρέσετε τη συσκευασία
- να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο σε περίπτωση κακής λειτουργίας και πριν από οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού ή συντήρησης
- όταν δεν χρησιμοποιείται, να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ηλεκτριό δίκτυο και να κλείνετε τον κρουνό του αερίου (αν προβλέπεται)
- να χρησιμοποιείτε γάντια για το φούρνο για να εισάγετε ή να βγάζετε σκεύη
- να πιάνετε πάντα τη λαβή του φούρνου στο κέντρο, δεδομένου ότι στο άκρο θα μπορούσε να είναι πιο θερμή εξ αιτίας της εξόδου θερμού αέρα
- να ελέγχετε πάντα αν οι επιλογείς είναι στη θέση "•"/"o" όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται
- να κόβετε το καλώδιο τροφοδοσίας αφού το έχετε αποσυνδέσει από το ηλεκτρικό δίκτυο όταν αποφασίζετε να μη χρησιμοποιήσετε πια τη συσκευή.
- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες ζημιές προερχόμενες από: λανθασμένη εγκατάσταση, χρήσεις αλόγιστες, λανθασμένες και άσκοπες.

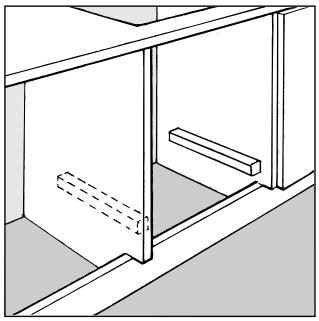
Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή από προσωπικό επαγγελματικά ειδικευμένο. Μια λανθασμένη εγκατάσταση μπορεί να προξενήσει ζημιές σε πρόσωπα, ζώα ή πράγματα, έναντι των οποίων ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος.
Σημαντικό: οποιαδήποτε επέμβαση ρύθμισης, συντήρησης κλπ. πρέπει να εκτελείται με τον φούρνο αποσυνδεδεμένο ηλεκτρικά.

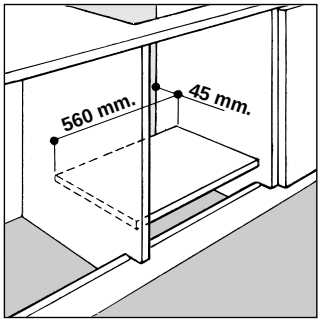
Εγκατάσταση των εντοιχιζόμενων φούρνων
Για να διασφαλίσετε μια καλή λειτουργία της εντοιχιζόμενης συσκευής πρέπει το έπιπλο να έχει κατάλληλα χαρακτηριστικά. Στην παρακάτω εικόνα παραθέτονται οι διαστάσεις του χώρου του επίπλου.



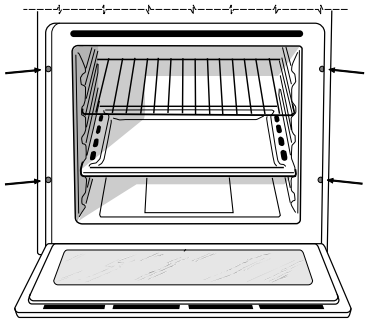
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εγκατάσταση για δήλωση καταναλώσεων

Για να διασφαλιστεί ένας καλός αερισμός πρέπει να αφαιρεθεί το πίσω τοίχωμα του χώρου, είναι προτιμότερο να εγκαταστήσετε τον φούρνο έτσι ώστε να ακουμπάει σε δύο ξύλινους πήχεις. Σε περίπτωση που υπάρχει ένα συνεχές επίπεδο στήριξης, αυτό πρέπει να έχει ένα άνοιγμα τουλάχιστον 45 x 560 mm.

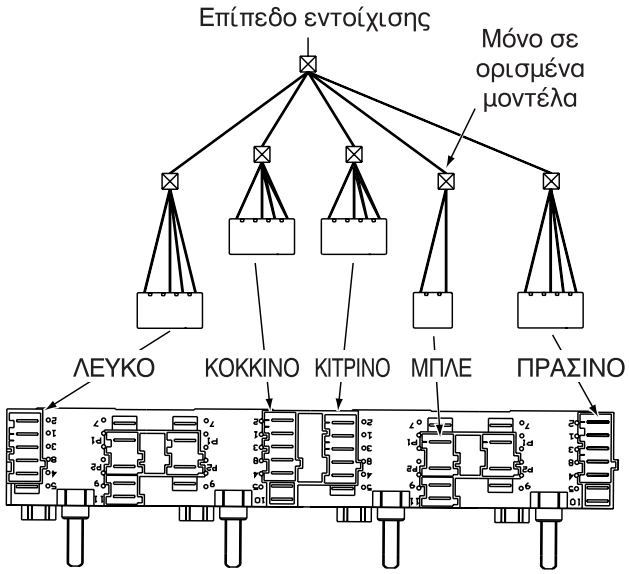




Τα πάνελ των γειτονικών του φούρνου επίπλων πρέπει να είναι φτιαγμένα από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα. Ειδικότερα, στην περίπτωση ξύλινων επίπλων καπλαμά οι κόλλες πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασία των 100°C.
Σύμφωνα με τους κανονισμούς ασφαλείας, αφού εντοιχιστεί η συσκευή, δεν πρέπει να υφίστανται ενδεχόμενες επαφές με τα ηλεκτρικά τοιχώματα.
Όλα τα μέρη που διασφαλίζουν την προστασία πρέπει να στερεώνονται με τέτοιο τρόπο που να μην μπορεί να αφαιρεθεί χωρίς τη βοήθεια κάποιου εργαλείου.
Για να στερεώσετε το φούρνο στο έπιπλο ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και στερεώστε τον φούρνο διαμέσου των 4 ξύλινων βιδών στις 4 οπές που βρίσκονται στο περιμετρικό πλαίσιο.

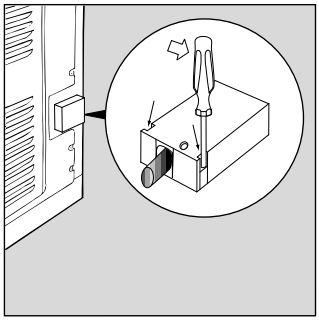


Ηλεκτρική σύνδεση
Η ηλεκτρική σύνδεση στο δίκτυο πρέπει να γίνει στην κουζίνα. Η επιφάνεια συνδέεται στην κουζίνα διαμέσου ενός κατάλληλου συνδέσμου. Οι κουζίνες είναι διαμορφωμένες για λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα σε τάση και συχνότητα τροφοδοσίας που αναφέρεται στην πικακίδα χαρακτηριστικών.



ΚΟΥΖΙΝΑ ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΗ

Σύνδεση καλωδίου τροφοδοσίας
Άνοιγμα της πινακίδας ακροδεκτών:
- Χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι, κρατήστε κόντρα στις πλευρικές γλωσσίτσες του καπακιού της πινακίδας ακροδεκτών
- Τραβήξτε και ανοίξτε το καπάκι της πινακίδας ακροδεκτών.

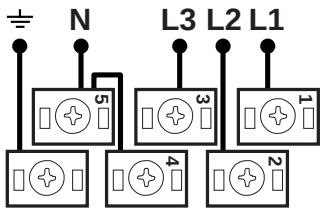


Για τη θέση σε λειτουργία του καλωδίου εκτελέστε τις ακόλουθες ενέργειες:
- ξεβιδώστε τη βίδα και τις βίδες των επαφών
  Σημείωση: οι γέφυρες είναι διευθετημένες από το Εργοστάσιο για τη σύνδεση σε 400V τριφασικό (εικ. D).
- για την εκτέλεση των ηλεκτρικών συνδέσεων των εικ.

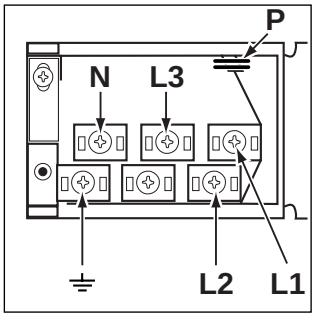
F και εικ. G, χρησιμοποιήστε τις δύο γέφυρες που βρίσκονται εντός του κιβωτίου (εικ. E - σχετικό "**P**")

- στερεώστε το καλώδιο τροφοδοσίας στο αντίστοιχο κλιπ καλωδίου και κλείστε το καπάκι

400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

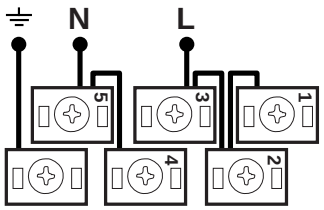


Eik. D



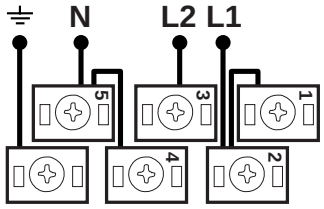
Eik. E

230V 1N~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364



Eik. F

400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



Eik. G

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο

Μοντάρετε στο καλώδιο ένα βύσμα κανονικοποιημένο για το φορτίο που αναφέρεται στην πινακίδα των στοιχείων, στην περίπτωση απ' ευθείας σύνδεσης στο δίκτυο εγκαταστήστε μεταξύ της συσκευής και του δικτύου ένα ομοιογενή διακόπτη με ελάχιστο άνοιγμα μεταξύ των επαφών 3 mm. που να επαρκεί για το φορτίο και να τηρεί τις ισχύουσες προδιαγραφές (ο αγωγός γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη).

Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο με τέτοιο τρόπο ώστε σε κανένα σημείο του η θερμοκρασία να μην υπερβαίνει εκείνη του περιβάλλοντος κατά 50°C.

Πριν πραγματοποιήσετε τη σύνδεση βεβαιωθείτε ότι:

- Η ηλεκτρική ασφάλεια της συσκευής αυτής διασφαλίζεται μόνο όταν η ίδια είναι σωστά συνδεδεμένη σε μια εγκατάσταση γείωσης που λειτουργεί και τηρεί τις προδιαγραφές των ισχυόντων κανονισμών ηλεκτρικής ασφάλειας. Ελέγξτε αν αυτή η βασική προϋπόθεση ασφάλειας τηρείται πάντα. Σε περίπτωση αμφιβολιών, ζητήστε εξονυχιστικό έλεγχο από έναν αναγνωρισμένο τεχνικό. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες ζημιές προκληθείσες από την απουσία γείωσης στην εγκατάσταση.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία επί της πινακίδας (επί της συσκευής ή/και επί της συσκευασίας) ανταποκρίνονται σε εκείνα του δικτύου διανομής ηλεκτρικού και αερίου.
- Ελέγξτε αν η ηλεκτρική παροχή της εγκατάστασης και τω πριζών αρκούν για τη μέγιστη ισχύ της συσκευής, όπως ορίζεται στην πινακίδα. Σε περίπτωση αμφιβολίας απευθυνθείτε σε αναγνωρισμένο επαγγελματία.
- Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ πρίζας και ρευματολήπτη της συσκευής ζητείστε την αντικατάσταση της πρίζας με μια άλλη κατάλληλη από εξειδικευμένο επαγγελματία. Αυτός, συγκεκριμένα, θα πρέπει να διαπιστώσει αν η διατομή των καλωδίων της πρίζας είναι κατάλληλη για την απορροφούμενη ισχύ από τη συσκευή. Γενικά δεν συνιστάται η χρήση των προσαρμοστικών, πολύπριζων ή/και προεκτάσεων. Όταν όμως η χρήση τους κριθεί απαραίτητη θα πρέπει πάντα να χρησιμοποιούνται μόνο απλά ή πολλαπλά προσαρμοστικά και προεκτάσεις που τηρούν τις προδιαγραφές των ισχυόντων κανονισμών ασφαλείας, προσέχοντας όμως να μην ξεπεραστεί το όριο παροχής σε τιμές ρεύματος που αναφέρεται στην προέκταση ή στο απλό προσαρμοστικό και εκείνη η μέγιστη ισχύς που αναγράφεται στο πολλαπλό προσαρμοστικό. **Το βύσμα και η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.**

Merloni Elettrodomestici
Viale Aristide Merloni 47
60044 Fabriano
Italy
Tel +39 0732 6611
Fax +39 0732 662501
www.merloni.com

Cucina da incasso multifunzione
10/03 - 195036800.01 Xerox Business Services - Docutech